

Erleben Sie schöne Stunden bei einem Kochkurs in unsren neu erbauten ROSE Biomanufaktur mit Simon oder Inge Tress.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Familie Tress

April

Kinder kochen mit Knigge - Kochen mit Inge Tress, Kinder-Knigge am Tisch mit Stefanie Tress

Kinderkochkurs mit Inge und Stefanie Tress, mit Spass lernen Ihre Kinder Kochen, dabei werden aber die Tischmanieren nicht vernachlässigt. Für Kinder ab 10 Jahren.

Donnerstag, 5. April 2012

14.30 Uhr

Euro 39,00/Person

Rund ums Rind

mit Simon Tress

Donnerstag, 19. April 2012

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Italien grüßt Vegetarisch

mit Inge Tress

Donnerstag, 26. April 2012

18.30 Uhr

Euro 69,00/Person

Mai

Albinse trifft Alpbüffel

mit Simon Tress

Donnerstag, 3. Mai 2012

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Best of Simon

mit Simon Tress

Donnerstag, 10. Mai 2012

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Juni

Frisch aus dem ROSE-Kräutergarten mit Heilpraktikerin und Kräutereexpertin Annegret Müller-Bächtle

mit Inge Tress

Donnerstag, 21. Juni 2012

18.30 Uhr

Euro 69,00/Person

Schwäbisch Cross-Over

mit Simon Tress

Donnerstag, 28. Juni 2012

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Juli

Ladykracher...der Frauenkochkurs

mit Simon Tress

Donnerstag, 12. Juli 2012

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Rund um den Fisch

mit Simon Tress

Donnerstag, 19. Juli 2012

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Das vegetarische Grillfest

mit Inge Tress

Donnerstag, 26. Juli 2012

18.30 Uhr

Euro 69,00/Person

August

Kinder kochen mit Knigge - Kochen mit Inge Tress, Kinder-Knigge am Tisch mit Stefanie Tress

Kinderkochkurs mit Inge und Stefanie Tress, mit Spass lernen Ihre Kinder Kochen, dabei werden aber die Tischmanieren nicht vernachlässigt. Für Kinder ab 10 Jahren.

Donnerstag, 2. August 2012

14.30 Uhr

Euro 39,00/Person

September

Allerlei vom Hohensteiner Weidelamm

mit Simon Tress

Donnerstag den 6. September 2012,

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Das Beste der Schwäbischen Alb

mit Simon Tress

Donnerstag den 13. September 2012,

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Vegetarischer Erntedank

mit Inge Tress

Donnerstag den 20. September 2012,

18.30 Uhr

Euro 69,00/Person

Oktober

Wild auf Wild

mit Simon Tress

Donnerstag den 18. Oktober 2012,

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Das Beste aus der vegetarischen Vollwertküche

mit Inge Tress

Donnerstag den 25. Oktober 2012,

18.30 Uhr

Euro 69,00/Person

November

Gans oder gar nicht!

mit Simon Tress

Donnerstag, den 8. November 2012,

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Best of Simon II

mit Simon Tress

Donnerstag, 29. November 2012,

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Dezember

Mein Weinachtsmenü

mit Simon Tress

Donnerstag, 6. Dezember 2012,

18.30 Uhr

Euro 89,00/Person

Exklusiv-Kochkurse mit Simon Tress

Erleben Sie mit Ihren Freunden, Kunden oder Kollegen einen exklusiv Kochkurs mit Simon Tress.

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif im ROSE – Kräutergarten, danach geht es in unsere ROSE Biomanufaktur. Im Winter lodert das Feuer das im Kamin und schafft ein wohnliches Ambiente. Simon Tress bespricht mit Ihnen anhand Ihre Kursunterlagen das Bio-Feinschmecker-Menü, welches im Folgenden gemeinsam gekocht wird.

Gemeinsam wird jeder Gang gekocht und anschließend an der großen Tafel in unserer Biomanufaktur gegessen, dazu reichen wir Ihnen die korrespondierenden Weine.

Thema des Abend:

Simon Tress stellt Ihnen ein 4. Gänge Überraschungsmenü aus seinen besten Gänge zusammen, gerne auch mit Ihren persönlichen Wünschen.

Paketpreis:

Inkl. Aperitif, Kochkurs mit Menü aus Biozutaten, Rezeptmappe, Schürze, korrespondierende Weine, Wasser & Kaffeespezialitäten:

1 – 10 Personen € 890 pauschal für jede weitere Person berechnen wir € 89 pro Person. Die Personenzahl ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.

Ab 0:00 berechnen wir eine Nachtpauschale von € 32 pro Stunde

Gerne können Sie auch eine Übernachtung in unserem Biohotel buchen. Bereits ab € 44 pro Person inkl. Frühstück bekommen Sie ein schönes Zimmer.