



1. Mannheimer
Kochschule

DER GOURMET-TREFF

2025

Ihre Veranstaltung
in der Kochschule / im KochGut

Kultur

Organisation

Cooperation

Handwerk

Effizienz

Netzwerken

Was wir Firmen und Gruppen anbieten:

- unsere Räumlichkeiten in der Kochschule in C1,16 & im KochGut Friedelsheim
- individuelle Planung und Organisation Ihres Events
- Anleitung durch unsere professionellen Köchinnen und Köche
- 4,5 - 5 Stunden Event
- Service- & Spülpersonal
- Sektempfang und kleines Amuse Bouche
- Zutaten
- Getränkeauswahl während des Kurses:
Wasser, regionale Weine (rot & weiß),
Apfel-, Orangen- & Traubensaft,
Bier (auch alkoholfreies), Espresso
- gemeinsames Essen und Genießen an der gedeckten Tafel
- Leihweise Kochschürzen während der Kochkurse
- Zusenden der Rezepte nach der Veranstaltung
- ausschließlich im KochGut: überdachter Außengrill Bereich

Unsere Kochlocations



- 1. Mannheimer Kochschule in C 1, 16
im Herzen der Mannheimer City bis 20 Personen
Nutzungsgebühr: 200,- € + 19% MwSt.



- KochGut in Friedelsheim/Pfalz
Koch- & Grillkurse, Showkochen, Weihnachts- und Betriebsfeiern, Seminare von 20 - 50 Personen
Nutzungsgebühr: 500,- € + 19% MwSt.
Im Sommer und Winter:
Grillkurse in der überdachten Außenküche mit holzbefeuertem Steinofen, Gas- und Holzkohlegrills, sowie Smoker im Garten des Weingutes, Pizzakurse



Menüvorschläge zur individuellen Menü Erstellung

Vorspeisen

- Vitello tonnato mit Rucola
- Kräuter-Cappuccino
- Crostini-Variation
- Rucolasalat mit Trüffel-Vinaigrette
- Ceviche mit Teriyaki-Mayonnaise und Grapefruit Salat
- Tataki vom Thunfisch/Rind mit japanischem Gurkensalat (+5,- € Aufschlag pro Person)
- Burrata mit Nuss-Crunch und Tomatencreme



Zwischengang

- Gefüllte Pasta: Lachs & Ricotta-Spinat
- Curry-Erdnuss-Suppe mit Surf & Turf Spieß
- Tomatensuppe mit Pesto und Focaccia
- Tagliatelle in Pilz-Rahm (Pilze je nach Saison)
- Pad Thai mit Huhn, Garnele oder Tofu



Hauptgang

- Saltimbocca mit Salbeijus, dazu Gemüse-Frittata und Ofenkartoffeln
- Rinderrouladen mit Spätzle und Preiselbeer-Birne
- Rinder- / Hühnerbrustfilet in Kräuterkruste mit Keniabohnen und Macaire-Kartoffeln
- Indisches Butter chicken (Murgh makhani) mit Naan und Basmati-Reis
- Vegetarisch: Gemüsestrudel mit vegetarischer Jus, Pilze der Saison und Duchesse-Kartoffeln

Dessert

- Tiramisu
- Gelato al caffè mit Sabayon
- Schokoladen Vulkan mit Vanille-Eis
- (No-bake) Philadelphia-Cheese Cake

3 - Gänge Menü: ab 110,- € + 19% MwSt.

4 - Gänge Menü: ab 120,- € + 19% MwSt.

→ Die pauschalen Preise werden individuell je nach Menü Konstellation kalkuliert.

→ Mitteilung der Teilnehmerzahl mindestens 5 Tage vor Kursbeginn



Weihnachtsmenüs:

Klassisch:

- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck-Croutons
- Maronencremesuppe mit Kürbiskernkrokant
- Ente à l'orange mit Laugenknödel
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

120,- € + 19% MwSt.

Deluxe:

- Lachstatar mit Avocado und Kaviar
- Hummerbisque
- Kalbsfilet mit Trüffel-Jus, Steinpilzen (je nach Verfügbarkeit) und Kartoffelpüree
- Spekulatius-Mousse mit Orangensalat

135,- € + 19% MwSt.



Grillkurs (zu allen Jahreszeiten möglich)

- heißgeräucherter Lachs aus dem Smoker
- Rumpsteaks in Whisky Marinade vom Holzkohlegrill
- Beer chicken on the can
- Barbecue-Soße
- Beilagen zum Grillen:
Panzanella-Brotsalat | grüne Blattsalate nach Saison
Dressings: Senf-Honig-Dressing & Joghurt-Dressing
- gegrillte Babyananas und Vanille-Eis

120,- € + 19% MwSt.

Burger Grillkurs (zu allen Jahreszeiten möglich)

- Rinder-Patty mit Cheddar und gepickelten Gürkchen auf black buns
- Smoked Chicken auf Brioche buns mit Ancho-BBQ-Sauce und Pesto-Schmand
- Homemade BBQ-Sauce & Ketchup
- Coleslaw
- Pommes Frites
- (No Bake) Philadelphia-Cheesecake

120,- € + 19% MwSt.

Qualität und Frische

Unsere Lieferanten und Partner

- Metzgerei Hambel, Wachenheim
- Mannheimer Fleischboutique
- Deutsche See
- RUNGIS express
- Ziegenkäsehof Nußloch
- Spargelhof Zein, Erpolzheim
- Tellergold
- Le Creuset im Q6|Q7
- Sommelier Natalie Lump
- Bäckermeister & Artisan Boulanger Peter Kapp
- Landesjagdverband Rheinland–Pfalz

Kontakt ...

C 1, 16
68159 Mannheim
Tel. 0621 / 178 52 50
Fax 0621 / 1781236

e-mail: info@mannheimerkochschule.de
Homepage: www.mannheimerkochschule.de