



## MAN LERNT NIE AUS – IN DER AMTSHAUS- STERNEKÜCHE!

| Rahmenprogramm |

Willkommen im Hotel & Restaurant Amtshaus, mitten in der wunderbaren Natur unserer Hohenloher Heimat! Fühlen Sie sich zuhause bei uns, buchen Sie das Amtshaus ganz für sich – ob zum Arbeiten oder für einen privaten Anlass. Unser komplettes Team steht Ihnen familiär; freundlich und ungezwungen zur Verfügung. Sie werden genauso umsorgt, als wären Sie der Hausbesitzer! Und wir „leihen“ Ihnen unser Haus für besondere Veranstaltungen.

Sternekoch Sebastian Wiese und seine Mannschaft empfangen Sie in ihrer „Werkstatt“ und lassen Sie an ihrem täglichen Leben teilnehmen. Nach einem Aperitif zur Begrüßung kochen Sie in geselliger Runde ein 4-Gang Menü, das Sie vorher mit uns abgestimmt haben. Fragen zum Wein? Restaurantleiter und Sommelier Jürgen Alt nimmt Sie mit auf eine Exkursion rund um die abgestimmten begleitenden Weine. Genießen Sie die Früchte Ihrer Arbeit in unserem historischen Restaurantgewölbe.

**Zum Beispiel für Ihren Kochkurs:** Ein Tag in unserer Küche lässt Sie selbst erfahren, was Sie sonst nur im Fernsehen beobachten können.

### DAS IST IM KOCHKURS INKLUSIVE ...

- ♦ Kochkurs mit 4-Gang Menü inklusive korrespondierender Getränke
- ♦ 1 Rezeptmappe mit allen Komponenten des gekochten Menüs
- ♦ Mineralwasser während des Kochkurses

Gerne ergänzen wir unseren Kochkurs – ob Inhouse oder auch in unserer Umgebung – mit einem zusätzlichen, speziell auf Ihren Anlass abgestimmten Programm!

Um Ihnen eine Vorstellung zu geben, was alles möglich ist, lassen Sie sich von der nebenstehenden Liste inspirieren.

### UNSERE ERGÄNZUNGSVORSCHLÄGE

- ♦ Champagnerempfang
- ♦ Weinschulung

- ♦ Weinseminar bei einem regionalen Winzer
- ♦ Weinseminar bei einem internationalen Winzer auf Anfrage
- ♦ Kochschürze mit Aufdruck
- ♦ Kochjacke mit Aufdruck
- ♦ Transfer Ihrer Gäste auf Anfrage

### EIN MENÜ ALS BEISPIEL

- ♦ Lachsforelle aus dem Erlenbachtal mit Gurken, grünem Apfel und Dill
- ♦ Ziegenkäse-Maultaschen mit Kaninchenragù und Kürbissälz
- ♦ Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle und Rotweinsoße
- ♦ Pochierte Birne mit Walnusskuchen und Vanille-Sauerrahmeis

Kochkurs inkl.  
4-Gang Menü und  
korrespondierender Getränke  
pro Person

**149 EURO\***

\* Preisänderungen vorbehalten!

Buchbar Sonntag bis Donnerstag ab 15 Personen und Freitag bis Samstag ab 20 Personen. Angebote für Gruppen mit einer geringeren Größe erstellen wir gerne auf Anfrage.



Hotel & Restaurant Amtshaus

Kirchbergweg 3 • 74673 Mulfingen-Ailringen • Telefon +49 (0) 79 37/97 00 • Telefax +49 (0) 79 37/9 70 30 • info@amtshaus-ailringen.de • www.amtshaus-ailringen.de