

Mit Mach Küche

Im Gräfenbrücker Eventhof finden Tradition und Moderne zusammen. Unser in Handarbeit renoviertes Haus erzählt seine eigene Geschichte, während die moderne Einrichtung zum komfortablen Genießen, Lernen, Tagen und Feiern einlädt.

In unserer Mit-Mach-Küche lernen Sie das Zubereiten von Gerichten aus der traditionellen Thüringer Küche bis hin zu leckeren Kinderspeisen, die nicht nur Eltern Spaß machen.

Dabei kommen uns möglichst nur frische und natürlich gewachsene Zutaten der Region in den Topf und auf den Teller. Für das Zubereiten benutzen wir traditionelle Werkzeuge, wie Kloßsack und holzbefeuerten Wirtschaftsofen sowie modernste Hightech-Geräte.

Gern kochen wir ebenso Ihre eigenen Rezepte nach oder setzen Ihre Ideen um – auch mit selbst mitgebrachten Zutaten. Dafür planen wir Ihr individuelles Koch-Event auf Anfrage.

*Ihr Geschmack und
Ihre Gesundheit liegen uns
am Herzen.*



Gräfenbrücker Eventhof 14
genuss · wissen · bewegung

Gräfenbrücker Eventhof
Gräfenbrück 14
07570 Weida

Tel.: 0172/ 57 97 439

E-Mail: info@graefenbruecker-eventhof.de

Mehr Informationen unter:
www.graefenbruecker-eventhof.de

So finden sie uns



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Gräfenbrücker Eventhof 14
genuss · wissen · bewegung



*Kochkurse ·
Termine · 2018*

Alle Termine auf einen Blick

„Ente gut, alles gut!“

Aus einer glücklich aufgewachsenen Ente kochen wir gemeinsam ein beliebtes und fast vergessenes Menü. Zur saisonalen Gemüsebeilage bereiten wir gemeinsam drei Kloßvarianten zu. Das professionelle Portionieren und Anrichten runden alles ab.

Termin: 02. Februar 2018, Zeit: 18-22.00 Uhr
Preis: 55,00 €**

„Rouladen mit viel Soße“

Ganz nach voigtländischer Tradition bereiten wir mit Ihnen zarte Rinderrouladen zu mit drei unterschiedlichen Füllungen. Außerdem dreht sich alles um die leckere braune Soße und aktuelle Fleischrends.

Termine: 09. März 2018, Zeit: 18-22.00 Uhr
Preis: 50,00 €**

„Kindergerichte“

Wir zeigen Ihnen, wie Sie schnell und aus 100-prozentig frischen Zutaten leckere Baby- und Kleinkindgerichte kochen. Durch ausgewählte Zutaten stärken Sie das Immunsystem Ihrer Kleinen und lassen sie altersgerecht das Riechen und Schmecken entdecken.

Termine: 22. Juni 2018, Dauer: 4 h*
Preis: 50,00 €**

* aktuelle Uhrzeiten & Kursdetails finden Sie auf unserer Homepage

„Kochen für Kinder“

Ob mit oder ohne Eltern... Gemeinsam bereiten wir süße Versuchungen, wie Quarkkeulchen, Eierkuchen oder Milchreis zu. Natürlich aus frischen Zutaten und mit selbst gemachtem Apfelmus!

Termine: 20. Juli + 12. Oktober 2018, Dauer: 4 h*, für Kinder von 11-15 Jahre
Preis: 30,00 €**

„Steak is easy“

Lernen Sie gutes Fleisch zu erkennen. Wir erklären Ihnen alles, ganz praktisch, von der Steakauswahl über Zuschnitt, Reifung bis hin zur Zubereitung. Sie braten mindestens fünf verschiedene Fleischsorten und dazu gibt es exklusive Würzungen und Beilagen der Saison.

Termine: 03. August + 07. September 2018, Dauer: 4 h*
Preis: 55,00 €**

„Suppen und Soßen“

... schmecken viel besser ohne „E“. Lassen Sie sich begeistern vom Geruch und Geschmack selbst gekochter Suppen und Soßen aus frischen Zutaten. Wir setzen gemeinsam eine Brühe an, kochen eine Suppe mit verschiedenen Einlagen und bereiten Soßen nach altbewährter Art zu.

Termine: 21. September 2018, Dauer: 4 h*
Preis: 45,00 €**

** Preis pro Person, inkl. Begrüßungsgetränk & weiterer Materialien



„Zurück zu den Wurzeln – mit Herz, Verstand und Tradition.“

„In jeder Gurke steckt ein Frosch“

Ob Profi, Hobbykoch oder Neugieriger – schnuppern Sie rein in die Welt des Obst- und Gemüseschnittens. Fertigen Sie in unserem Einsteigerkurs selbst verschiedene Garnituren aus Obst und Gemüse an und begeistern Sie damit Ihre Lieben, Gäste oder Kunden.

Termine: 18. Februar + 27. Mai 2018,
Zeit: 14-18.00 Uhr
Preis: 47,00 €**