

EIN BLICK HINTER DIE HORNBERG-BÜHNE – DER KOCHKURS!

8. – 10. 12.2025

Es ist so ein aufregendes Gefühl, welches wir verbinden mit der Vorweihnachtszeit: unsere Gäste mitten unter uns in der Küche! Wir geben Raum für «nose to tail», kochen für einen nachhaltigen Fleischkonsum und öffnen damit kulinarische Horizonte. Gönnen Sie sich Zeit mit einem unserer Küchenchefs!

IHR PROGRAMM IN DER HORNBERG KÜCHE

2025 mit dem Motto «nose to tail» - Sie lernen die Zubereitung kreativer und schmackhafter Gerichte aus ganz unterschiedlichen Teilen des Tieres. Dabei eigenen Sie sich Wissen im Umgang mit verschiedenen «Second Cuts» und Innereien an.

8.12

- Anreise im MAISON HORNERG
- 13.30 Uhr Begrüssung durch den Küchenchef an der Hotelbar.
- 13.45 bis 17.15 Uhr In der Küche erhalten Sie eine Schürze und starten unter Anleitung des Profis mit der Produktion von Fingerfood und Apéro-Häppchen.
- Nach einer kurzen Pause treffen Sie sich um 18.00 Uhr zum gemeinsamen Aperitif und der Verköstigung Ihrer Leckereien in der Hornberg Küche.
- Individuelles Abendessen im Restaurant.

9.12

- 10.00 bis 12.00 Uhr Treffpunkt und Einstieg in den Tag in der Hornberg-Küche.
- Die Mittagspause gestalten Sie frei nach Ihren Wünschen.
- Von 14.00 bis 18.00 Uhr Arbeiten Sie in der Küche und bereiten Ihr mehrgängiges Menu zu.
- Sie geniessen im Restaurant Ihr selbst gekochtes Menu.

10.12

- 9.15 bis 13.00 Uhr Sie erhalten nochmals Tipps und Tricks und bereiten Ihr Mittagessen zu.
- Nach dem gemeinsamen Mittagessen treffen Sie sich beim Kaffee zu einer Abschluss- und Feedbackrunde an der Hotelbar.

Im Gepäck dabei haben sollten Sie rutschfeste Schuhe und bequeme Kleidung, mit der Sie gerne in der Küche arbeiten.

DIE INKLUSIVEN LEISTUNGEN UND KOSTEN

Zwei Übernachtungen, kraftvolles Frühstück, genussvolle Abendmenus, Mittagessen am Mittwoch, Küchenaperitif und Kurskosten, je nach gewählter Zimmerkategorie ab CHF 970.– pro Person. Begleitpersonen, die am Mittagessen teilnehmen, verrechnen wir einen Menu Preis.