



Ophelia

FINE DINING

Hinter den Kulissen mit Küchenchef Dirk Hoberg. Kochkurse auf höchstem Niveau.

Erfahren Sie einige Geheimnisse der Zwei-Sterne-Küche und bereiten Sie unter der charmanten Leitung von Küchenchef Dirk Hoberg Ihr eigenes Vier-Gänge-Menü zu. Zum Start stimmen Sie sich bei einer guten Tasse Kaffee auf Ihre Aufgaben ein. Während der Zubereitung in der Küche des Gourmetrestaurants Ophelia gibt es schon erste Gelegenheiten, die erlesenen Zutaten des Menüplans zu kosten. Und als Höhepunkt des Tages genießen Sie gemeinsam die Früchte Ihrer Arbeit an der schön gedeckten Tafel, begleitet von exzellenten Weinempfehlungen unseres Maitres Werner Hinze. Zur Erinnerung an diesen einzigartigen Tag erhält jeder Gast eine Ophelia Kochschürze – und natürlich die Rezeptunterlagen.



Die Termine:

Köstliche Krustentiere

Mo., 20. März 2017

Wir knacken alles: vom Kaisergranat in der Vorspeise über Hummer in der Suppe bis zum Carabiniero – natürlich nicht den Polizisten – im Hauptgang.

Soßen als Grundlage*

Mo., 27. März 2017

Wir kochen Fischfond, Fischsauce, Kalbsjus und Rindersauce – und genießen anschließend ein Überraschungsmenü in vier Gängen.

Bestes aus der Region

Mo., 3. April 2017

Toll, was es bei uns alles gibt: Bodenseeaal und -felchen, Gemüse von der Insel Reichenau, Mozzarella und auch Premium-Bison-Fleisch.

So schön grün

Mo., 24. April 2017

Das Auge isst mit: Wir kochen Lamm im Kräutermantel, Erbsensuppe mit Jakobsmuschel und Thunfisch gepaart mit Avocado.

Der Frühling trumpft auf

Mo., 8. Mai 2017

Der Tisch ist reich gedeckt: Jetzt ist Zeit für Maischolle, Flusskrebse, Kalbsfilet und den ersten Rhabarber des Jahres.

Wild aus Wasser und Wald

Mo., 6. November 2017

Gut kombiniert: Erst wilde Garnele mit Kürbis und Wildlachs, dann Hasenrücken mit Pilzen, Rosenkohl und Schupfnudeln.

Edle Herbstfrüchte

Mo., 20. November 2017

Die Ernte ist gut ausgefallen: Wir verarbeiten verschiedene Gemüse und zelebrieren sie mit Geflügel, Trüffeln, Austern und Krebsen.

Weihnachten wie nie

Mo., 4. und Mo., 11. Dezember 2017

Wir freuen uns auf ein grandioses Weihnachtsmenü – mit Hummer, Gänseleber und Trüffel, Reh am Knochen mit Schmorgemüse und als krönenden Abschluss Bratpfel und Vanille.

Käse und Wein*

So., 7. Januar 2018

Das große Hintergrundwissen von gereiften Meisterstücken aus Kuh-, Ziege- und Schafsmilch und dazu: die perfekte Begleitung großer und schöner Weine ... Maitre Werner Hinze führt Sie in seine Welt!

Vegetarisch Genießen

So., 14. Januar 2018

Wir starten ins Jahr ohne Fleisch und Fisch. Die Stars sind Quinoa, Avocado, Wurzelgemüse, Trüffel und Chia-Samen.

Kostbares aus dem Wasser

So., 21. Januar 2018

Wir widmen uns Miesmuscheln, Austern, Kaviar und bereiten Fische zu: ob rund oder platt, aus süßem oder salzigem Wasser – bis hin zum königlichen Steinbutt.

- Die Kochkurse beginnen um 12.00 Uhr und enden ca. um 17.30 Uhr. Kochkurse mit * beginnen um 14.30 Uhr. Anschließend ist das gemeinsame Abendessen.
- Preis pro Person 345,- € für das Tagesarrangement. Abendessen für eine Begleitperson 145,- €.
- Im Arrangement ist eine exklusive Weinreise, Wasser und Kaffee beinhaltet.
- Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 12 Personen beschränkt. Sollte die Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, den Kurs bis eine Woche vor Beginn abzusagen.
- Kursteilnehmer erhalten am Tag der Veranstaltung 20 % Nachlass auf ein Zimmer.

Wir freuen uns auf Sie!



DAS HOTEL AM BODENSEE

Hotel RIVA Konstanz

Seestraße 25

D-78464 Konstanz

Telefon: +49 (0) 75 31 - 3 63 09-0

E-Mail: welcome@hotel-riva.de

www.hotel-riva.de