

Liebe Freunde und Gäste

**Suchen Sie nach der passenden Location für Ihre
-Betriebsfeier/-Vereinsfeier/- Teamwork-Shop/
- Motivations-Training/ ?**

Wir haben das garantiert das passende Angebot für Sie:

„Sommer-Mühlen- Spezial“ in der Ailinger Erlebnismühle bei Reichenbach Bad – Schussenried*

Erleben Sie 2 unvergessliche Sommer-Tage in Oberschwaben

Leistungen:

1 x Übernachtung im *Hotel-Restaurant „Gasthof zum Ochsen“**

1 x Sekt Frühstück vom Büffet

auch ohne Übernachtung buchbar

alle Getränke während des Tages

Begrüßungsgetränk und kleine Snacks

Eintritt Mühlenbesichtigung

Schnapsprobe mit vier Sorten der hauseigenen Mühlen-Brennerei

Teilnahme an der Bauernolympiade mit Preis Ehrung

Grill-Büffet auf der großen Wiese hinter der Mühle

Transfer zur Mühle kann hinzu gebucht werden

! Weitere Bausteine sind zusätzlich buchbar!

Mehr Informationen erhalten Sie unter: 07391 – 77 05 30

Ihr Ochsen Wirt Hans-Peter Huber

*** buchbar ab 25 Personen**

Kochkurs, Koch-Event, Kochkurs, Erlebnis-Kochkurs, Incentive-Event

Männer-Kochkurs Thema: Grillen

Am Samstag, den 07. Juli 2012

Preis pro Person inkl. 19 % Mehrwertsteuer: 89,00 €

Allen Männern, die Spaß am Grillen und Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss.

Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Nach einem kurzen Kennenlernen in unserem Stammhaus im Hotel-Restaurant „Gasthof zum Ochsen“ bei Häppchen, Kaffee und/oder einem Bierchen erhalten Sie durch Christoph Herold oder von Hans-Peter Huber die Grill-Rezeptmappe und besprechen diese.

Den Großteil der Zutaten besorgen wir zusammen auf dem Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt, um Ihnen noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte, näher zu bringen.

Danach gehen wir gemeinsam zu Fuß in unser Schwesternhaus, das Hotel-Restaurant „Linde“.

Dort werden Sie zum Grillmeister!

Sonne, Sommer, schönes Wetter und der Garten lädt zum Grillen ein. Stehen Sie auch manchmal vor dem Kühlregal im Supermarkt oder beim Metzger und wissen nicht genau, welches Fleisch Sie nehmen sollen? Egal ob Rind, Schwein oder Fisch - hier bekommen Sie die Antworten! Ganz egal was Sie über das Grillen wissen wollen, bei diesem Grill-Kochkurs werden all Ihre Fragen beantwortet.

Die besten Tipps & Tricks in Sachen Barbecue:

Es werden leckere Marinaden, Salate, Dressing und alles, was das Grill-Herz begehrt, zubereitet. Dann geht's auch schon los die Grillkohle ist bereit, der Grillrost ist heiß genug und dann kann das perfekte Barbecue - kurz auch BBQ geschrieben - beginnen.

Nach und nach werden Sie sich selbst köstliche Grillgerichte auf den Tisch servieren, bei denen Ihnen schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammenlaufen wird.

Gemeinsam werden Sie Ihre Grillspezialitäten verzehren und nacheinander die verschiedensten Variationen auf dem Grill zaubern. Und Sie werden staunen, wie abwechslungsreich und ausgefallen ein BBQ sein kann.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimeleien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Der Preis für die Begleitperson beträgt € 59,00 inkl. korrespondierender Getränke.
Nach dem offiziellen Kochkurs-Ende werden alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Kursinhalt:

- Häppchen, Kaffee und Bier zur Begrüßung
- Grill-Rezeptmappe
- Soft-Getränke, Bier, Hauswein und Heißgetränke, während des Kochkurses und zum Essen, inklusive.
- Grill - Menü in 4 Gängen
- Kochschürze

Kochkurs, Koch-Event, Kochkurs, Erlebnis-Kochkurs, Incentive-Event

Thema: Maultaschen „Herrgotts B’scheisser’le“ Kochkurs

Am Samstag, den 29. September 2012

Preis pro Person inkl. 19 % Mehrwertsteuer: € 89,00

Allen, die Spaß am Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss. Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Verbunden mit Spaß und Kreativität erhalten Sie Einblicke in die verschiedensten Kochkünste und erleben einen unvergesslichen Mittag.

Gerollt, überbacken, in der Brühe oder mit Ei?

Entdecken Sie die Geheimnisse der leckeren und zugleich traditionellen schwäbischen Küche.

Wie rollt man den Maultaschenteig?

Wie wird die Füllung zubereitet? Und welche Beilagen passen am besten?

Mit uns lernen Sie das 1x1 der Zubereitung der schwäbischen Delikatessen!

Nach der Begrüßung in unserem Stammhaus Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen besprechen Sie gemeinsam mit Herrn Hans-Peter Huber den Speiseplan.

Den Großteil der Zutaten besorgen wir zusammen auf dem Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt, um Ihnen noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte, näher zu bringen.

Anschließend gehen wir zu Fuß in unser Schwesterhotel das Hotel-Restaurant Linde. Dort lernen Sie die Zutaten für den Maultaschenteig und die Füllungen kennen, mit denen Sie dann im Laufe Ihres Kochkurses die verschiedenen Maultaschenspezialitäten zubereiten. Unter professioneller Anleitung können Sie sich dann selbst im Zubereiten der schwäbischen Köstlichkeiten üben.

Neue Rezepte im Trend der Zeit: mit verschieden Fleisch-Sorten, mit Fisch und Meeresfrüchten, mit Geflügel, mit Pilzen, mit Kräutern, mit Frischkäse oder mit Gemüse – probieren Sie einfach, was Ihnen gefällt. Entdecken Sie ganz neue Variationen der Maultasche, denn es gibt fast nicht’s, was sich nicht in einer Maultasche verstecken läßt!

Lassen Sie sich überraschen! Bei der anschließenden Verkostung, Ihres Maultaschenmenüs können Sie sich davon überzeugen, dass auch Ihre selbst gemachten Maultaschen unwiderstehlich schmecken. Damit Ihre Maultaschen zu Hause genauso gut gelingen, erhalten Sie eine Rezeptmappe und natürlich, nicht zu vergessen das Maultaschendiplom.

WEITERE INFORMATIONEN

Es gibt verschiedene Geschichten zur Entstehung der Maultasche. Eine davon ist, dass Zisterziensermönche in der Fastenzeit das Fleisch vor dem Herrgott verstecken wollten, was dann im Volksmund zum Beinamen „Herrgottsbscheißerle“ führte. Der Name Maultasche kommt demnach vom Kloster Maulbronn, in dem die Fastenzeit mit einer kleinen Teigtasche umgangen worden sein sollte.

Eine weitere Möglichkeit für die Herkunft der Maultasche ist eine Legende, die besagt, dass Protestanten der ursprünglich mit Kräutern und Spinat gefüllten Teigtasche heimlich Fleisch beigefügten. Daher kann auch die Tradition schwäbischer Familien kommen, dass typischerweise Maultaschen am Gründonnerstag in der Brühe serviert werden (Grüne Krapfen). Die ohnehin reichlich hergestellten Maultaschen gibt es dann am nachfolgenden Karfreitag in einer der möglichen anderen Zubereitungsarten.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimeleien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Der Menüpreis für die Begleitperson beträgt € 59,00 inkl. Soft-Getränke, Bier, Hauswein und Heißgetränke

Nach dem offiziellen Kochkurs-Ende werden alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Kursinhalt:

- Rezeptmappe
- Soft-Getränke, Bier, Hauswein und Heißgetränke während des Kochkurses und zum Essen inklusive.
- Maultaschen-Menü (Maultaschen in verschiedenen Variationen und mit verschiedenen Zubereitungsarten)
- Kochschürze
- Maultaschen-Diplom

Kochkurs, Koch-Event, Kochkurs, Erlebnis-Kochkurs, Incentive-Event

Thema: Maultaschen „Herrgotts B’scheisser’le“ Kochkurs

Am Samstag, den 20. Oktober 2012

Preis pro Person inkl. 19 % Mehrwertsteuer: € 89,00

Allen, die Spaß am Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss. Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Verbunden mit Spaß und Kreativität erhalten Sie Einblicke in die verschiedensten Kochkünste und erleben einen unvergesslichen Mittag.

Gerollt, überbacken, in der Brühe oder mit Ei?

Entdecken Sie die Geheimnisse der leckeren und zugleich traditionellen schwäbischen Küche.

Wie rollt man den Maultaschenteig?

Wie wird die Füllung zubereitet? Und welche Beilagen passen am besten?

Mit uns lernen Sie das 1x1 der Zubereitung der schwäbischen Delikatessen!

Nach der Begrüßung in unserem Stammhaus Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen besprechen Sie gemeinsam mit Herrn Hans-Peter Huber den Speiseplan.

Den Großteil der Zutaten besorgen wir zusammen auf dem Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt, um Ihnen noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte, näher zu bringen.

Anschließend gehen wir zu Fuß in unser Schwesterhotel das Hotel-Restaurant Linde. Dort lernen Sie die Zutaten für den Maultaschenteig und die Füllungen kennen, mit denen Sie dann im Laufe Ihres Kochkurses die verschiedenen Maultaschenspezialitäten zubereiten. Unter professioneller Anleitung können Sie sich dann selbst im Zubereiten der schwäbischen Köstlichkeiten üben.

Neue Rezepte im Trend der Zeit: mit verschieden Fleisch-Sorten, mit Fisch und Meeresfrüchten, mit Geflügel, mit Pilzen, mit Kräutern, mit Frischkäse oder mit Gemüse – probieren Sie einfach, was Ihnen gefällt. Entdecken Sie ganz neue Variationen der Maultasche, denn es gibt fast nicht’s, was sich nicht in einer Maultasche verstecken läßt!

Lassen Sie sich überraschen! Bei der anschließenden Verkostung, Ihres Maultaschenmenüs können Sie sich davon überzeugen, dass auch Ihre selbst gemachten Maultaschen unwiderstehlich schmecken. Damit Ihre Maultaschen zu Hause genauso gut gelingen, erhalten Sie eine Rezeptmappe und natürlich, nicht zu vergessen das Maultaschendiplom.

WEITERE INFORMATIONEN

Es gibt verschiedene Geschichten zur Entstehung der Maultasche. Eine davon ist, dass Zisterziensermönche in der Fastenzeit das Fleisch vor dem Herrgott verstecken wollten, was dann im Volksmund zum Beinamen „Herrgottsbscheißerle“ führte. Der Name Maultasche kommt demnach vom Kloster Maulbronn, in dem die Fastenzeit mit einer kleinen Teigtasche umgangen worden sein sollte.

Eine weitere Möglichkeit für die Herkunft der Maultasche ist eine Legende, die besagt, dass Protestanten der ursprünglich mit Kräutern und Spinat gefüllten Teigtasche heimlich Fleisch beigefügten. Daher kann auch die Tradition schwäbischer Familien kommen, dass typischerweise Maultaschen am Gründonnerstag in der Brühe serviert werden (Grüne Krapfen). Die ohnehin reichlich hergestellten Maultaschen gibt es dann am nachfolgenden Karfreitag in einer der möglichen anderen Zubereitungsarten.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimeleien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Der Menüpreis für die Begleitperson beträgt € 59,00 inkl. Soft-Getränke, Bier, Hauswein und Heißgetränke

Nach dem offiziellen Kochkurs-Ende werden alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Kursinhalt:

- Rezeptmappe
- Soft-Getränke, Bier, Hauswein und Heißgetränke während des Kochkurses und zum Essen inklusive.
- Maultaschen-Menü (Maultaschen in verschiedenen Variationen und mit verschiedenen Zubereitungsarten)
- Kochschürze
- Maultaschen-Diplom

Kochkurs, Koch-Event, Kochkurs, Erlebnis-Kochkurs, Incentive-Event

Thema: Früchte der Meere – kombiniert mit exotischen Südfrüchten

Am Samstag, den 27. Oktober 2012

Preis pro Person inkl. 19 % Mehrwertsteuer: € 89,00

Allen, die Spaß am Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss. Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Verbunden mit Spaß und Kreativität erhalten Sie Einblicke in die verschiedensten Kochkünste und erleben einen unvergesslichen Mittag.

Nach kurzen Kennen lernen, in unserem Stammhaus das Hotel-Restaurant „Gasthof zum Ochsen“ bei einer Tasse Kaffee und/oder einem Glas Sekt erhalten Sie durch Christoph Herold oder von Hans-Peter Huber die Rezeptmappe und besprechen diese.

Den Großteil der Zutaten (außer Fische und Meeresfrüchte) besorgen wir zusammen auf dem Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt, um Ihnen noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte, näher zu bringen.

In diesem Kurs lernen Sie einige Meeresbewohner kennen und wissen am Ende des Kurses, wie diese zubereitet werden. Des weiteren zeigen wir Ihnen wie man die Früchte der Meere mit exotischen Südfrüchten kombinieren kann.

Gemeinsam bereiten Sie ein ausgewähltes Menü aus Fischen und Meeresfrüchten zu, begleitend mit herrlichen Südfrüchten, das Sie anschließend gemeinsam genießen können.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimpelien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Der Menüpreis für die Begleitperson beträgt € 59,00 inkl. korrespondierender Getränke. Nach dem offiziellen Kochkursende werden alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Kursinhalt:

- Kaffee oder Sekt zum Wachwerden und Häppchen zur Stärkung
- Rezeptmappe
- Soft-Getränke, Bier, Hauswein, und Heißgetränke, während des Kochkurses und zum Essen, inklusive.
- Menü in 4 Gängen zum Thema Fisch und Meeresfrüchte
- Kochschürze