

CULINARIUM 2012



GEISEL
PRIVATHOTELS



So, 29. Januar

Axel Kammerl meets Michael Hüsken

Axel Kammerl, bis vor kurzem als einziger Sternekoch in Sachsen-Anhalt und mittlerweile im Klosterbräu in Tirol tätig, besucht unseren Küchenchef Michael Hüsken in Geisels Werneckhof. Gemeinsam kreieren die Beiden zum Auftakt des Culinarium 2012 ein 5-Gang Menü für Sie.

Euro 140,00 pro Person
18:30 Uhr, Geisels Werneckhof
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

Di, 13. März

Graham's Port und Douro Weine im Restaurant Königshof

Symington Wines ist heute eine der bedeutendsten Portweinhandelsgruppen der Welt. Auch der sehr bekannte Graham's Port sowie die mittlerweile sehr etablierten Douro-Rotweine der Symington Family gelten als absoluter Geheimtipp unter Kennern.

Euro 225,00 pro Person
19:30 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, 2 Weine pro Gang, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

So, 24. Juni

Dessert-Kochkurs mit Gabi Taubenheim & Martin Fauster

Zusammen mit unserem Sternekoch Martin Fauster veranschaulicht Ihnen unsere Chef Pâtissière Gabi Taubenheim, die bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten hat, wie Sie jedes Menü zu einem perfekten Abschluss bringen.

Euro 195,00 pro Person
09:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Frühstücksbuffet, 4-Gang Menü, Weinbegleitung, Getränke & Kursunterlagen

Mo, 15. Oktober

Burgunder und Trüffel

Direkt zum Einstieg in die Trüffelsaison bieten wir Ihnen die Gelegenheit die feinsten Pilze des Erdreichs in Verbindung mit den besten Gewächsen des Burgunds zu genießen. Schwarzer und weißer Trüffel zusammen mit den edlen Burgundern aus den Tiefen des Königshof-Weinkellers. Ein Menü der absoluten Spitzenklasse.

Euro 495,00 pro Person
19:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

So, 12. Februar

Frauenkochkurs

In diesem Jahr möchten wir den Damen die Möglichkeit geben, ihr Können zu zeigen. Unser Küchenchef Frank Tautenhahn lädt diesmal alle kochfreudigen Damen zu sich ein, um gemeinsam ein professionelles Menü zu zaubern.

Euro 135,00 pro Person
15:00 Uhr, Hotel Excelsior
Inklusive: Aperitif, 3-Gang Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

So, 22. April

Sehen-Riechen-Schmecken

Im Bereich der Sensorik zeigen Ihnen die Sommeliers Ireneo Tucci und Jean-Jacques Marcel die Grundlage der Weinverkostung. Ob trocken, lieblich oder süß, ein einmaliges Erlebnis!

Euro 85,00 pro Person
18:30 Uhr, Geisels Werneckhof
Inklusive: Mineralwasser, 10 Weine, Cotto San Daniele, Pasta & Kursunterlagen

So, 22. Juli

Martin Fauster & Friends

Die ersten Reservierungen für unser Benefiz-Koch-Event im Jahr 2012 sind bereits eingegangen. Wir freuen uns schon sehr auf die 6. Etappe dieses kulinarischen Highlights.

Euro 225,00 pro Person
13:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Champagner zum Aperitif, Weine, Mineralwasser, Live Cooking & Kaffee

Mo, 05. November

Willkommen in Österreich

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise quer durch Österreich. Die besten Gewächse der verschiedenen Winzergrößen Österreichs in Verbindung mit einem passenden 5-Gang Menü im Herzen des schönen Münchens.

Euro 235,00 pro Person
19:30 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, 2 Weine pro Gang, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

So, 04. März

Kochkurs mit Martin Fauster

Der diesjährige Kochkurs wird sich mit dem Thema Fisch und Meeresfrüchte beschäftigen. Martin Fauster verrät Ihnen seine persönlichen Geheimtipps, wie es ihm gelingt, den charakteristischen Eigengeschmack des jeweiligen Fisches immer wieder hervorzuheben.

Euro 265,00 pro Person
09:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Frühstücksbuffet, 4-Gang Menü, Weinbegleitung, Getränke & Kursunterlagen

So, 20. Mai

Unbekannte Rebsorten

Chardonnay, Riesling, Cabernet Sauvignon und Merlot kennt nahezu jeder. Doch es gibt mittlerweile auch Rebsorten, welche noch nicht allzu bekannt, jedoch sehr schmackhaft und überraschend sind.

Euro 85,00 pro Person
18:30 Uhr, Geisels Werneckhof
Inklusive: Mineralwasser, 10 Weine, Cotto San Daniele, Pasta & Kursunterlagen

Sa, 22. September

Manfred Friedels Gourmetabend

Die Koryphäe Manfred Friedel zeigt Ihnen die Feinheiten, wie man perfekten Service lebt. Gastronomie par excellence, wie man sie heute nur noch selten beobachten kann.

Euro 255,00 pro Person
19:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Aperitif, 4-Gang Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee, Digestif & Kursunterlagen

Mo, 03. Dezember

Gran Finale

Frank Tautenhahn, Ireneo Tucci und Jean-Jacques Marcel, das Team des Grand Finale. Unser Küchenchef Frank Tautenhahn wird den dazugehörigen Kochkurs leiten und mit Ihnen ein weihnachtliches Menü zubereiten; die beiden Sommeliers präsentieren Ihnen die passenden Weine.

Euro 195,00 pro Person
18:30 Uhr, Hotel Excelsior
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, 2 Weine pro Gang, Mineralwasser, Kaffee & Digestif



Alle Veranstaltungsangebote sind auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar. Die Reservierungen müssen im Voraus getätigt und durch das Hotel rückbestätigt werden. Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht erstattet werden.

Die Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Service. Änderungen bleiben vorbehalten.

Programmangaben sind ohne Gewähr. Für unsere Kursangebote gilt generell eine Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen sowie eine Maximalteilnehmerzahl von 20 Personen;

ausgenommen Fauster & Friends, Willkommen in Österreich sowie Burgunder und Trüffel.

Die maximale Teilnehmerzahl für unsere Kochkurse beträgt 14 Personen. Selbstverständlich sind alle unsere Angebote auch als Geschenkgutschein erhältlich.

Veranstaltungsreservierung:
Hotel Königshof · Bankettabteilung
Karlsplatz 25 · 80335 München
Tel: +49 (0)89 55 136-6163 · Fax: +49 (0)89 55 136-6173
bankett@geisel-privathotels.de

Hotel Königshof: Member of The Leading Hotels of the World | L'Art de Vivre
Hotel Excelsior: Member of Summit Hotels & Resorts
www.geisel-privathotels.de

