

Spitzengastronomie

GASTHOF  ZUR SONNE

Querbachshof

Bitte
reservieren
☎ 09771
63 70 027



4.-6. Juli: Olaf Niemeier lädt ein:

“Art you can eat - Kochkunst erschmecken!”

Olaf Niemeier, bekannt aus Funk und Fernsehen, beherrscht die Euro-Asiatische Küche perfekt und lädt zu einem Wochenende kulinarischer Höhepunkte in die Sonne in Querbachshof ein. Durch seine jahrelange Erfahrung in den Küchenwelten Asiens, hat der Weltenbummler ein umfangreiches Wissen in der asiatischen Kochkunst erworben und diese mit der europäischen Küche vereint. Seine künstlerische Art, die Gerichte zu stylen und seine ungewöhnliche Art, Dinge zu kombinieren brachten ihm den Spitznamen "Chef Picasso" ein.

4. Juli, 19:00: **Kochkurs - Kochen erster Klasse!**

Sie kochen unter der Anleitung von Olaf Niemeier ein komplettes 4-Gänge Menü der Euro-Asiatischen Küche. Dieser exklusive Kochkurs ist auf 10 Personen begrenzt. Alle Teilnehmer erhalten eine original mit gold bestickte Kochschürze. **Melden Sie sich jetzt an!** 79 € inkl. Empfangscocktail, das Menü des Kurses finden Sie auf der Rückseite.

5. Juli, 19:30: **Großes Euro-Asiatisches Dinner Menü**

Olaf Niemeier und Frank Kliewer bereiten für Sie ein 6-Gänge Menü der Euro-Asiatischen Küche zu. Die Geschmacksvielfalt der Fusion Cuisone, die sowohl westliche als auch östliche Gewürze und Techniken vereint, wird Ihnen aufregende Geschmackserlebnisse bereiten. **Wählen Sie auf Wunsch zwischen Fisch und Fleisch. Maximal 50 Personen.**

6. Juli, 9:30: **Brunch in der Scheune**

Geniessen Sie mit Olaf Niemeier einen ganz besonderen Brunch, denn wie wäre es zum Beispiel mit Asiatischem Cäsar Salat mit gebratener Hühnerbrust, oder Thai Rindfleischsalat oder mit Sichuan Honig glasierten Kalbsmedallions auf Lauch, oder mit Fisch Curry, oder mit Tamarinde Schokoladenkuchen, oder, oder, **Geschmack ohne Grenzen!**

GASTHOF ZUR SONNE



Querbachshof

In Querbachshof
bei Bad Neustadt
☎ 09771 - 63 70 027



Olaf Niemeier - Art you can eat

Meine Kreationen haben viel mit der Malerei Picassos gemein. Picasso verhalf der klassischen Kunst auf eine neue Ebene, indem er moderne Techniken nutzte und mit verzerrten Linien und ungewöhnlichen Abstraktionen spielte. Gleichermassen nehme ich Gerichte und verwandle sie in moderne - verschmolzene Gegensätze.

Es ist die Vielfalt verschiedener Kulturen, die meine Fusion Cuisin so aufregend macht. Sie vereint östliche wie westliche Gewürze und Techniken und soll in erster Linie Spaß machen. Ausschließlich mit den besten frischen Produkten, die es auf unserer Mutter Erde zu kaufen gibt.

Ich freue mich auf ein aufregendes Wochenende mit Ihnen.

Ihr, Olaf Niemeier (www.chefpicasso.com)

Bitte
reservieren
☎ 09771
63 70 027

4. Juli, 19:00: **Kochkurs - Das Menü:**

*Sautierte Jakobsmuscheln
an einem Salat von gebratenen Kartoffeln mit japanischem Dressing*

Pikante asiatische Hühner-Kokosnuss-Suppe

*Rinderfilet vom Grill serviert auf einer thailändischen roten Pfeffersauce
mit Wasabi gewürztes Kartoffel Püree und grünem Spargel*

Geeistes Tequila Mousse mit marinierten Limonen Filets



*Sollte der Heimweg zu lang sein,
dann bleiben Sie einfach bei uns:*

Einzelzimmer ab 35 €

Doppelzimmer ab 63 €

Familienzimmer ab 95 €

(Preise inkl. Frühstück)