



## Dates des cours de cuisine 2024

14 Février	Joyeuse Saint-Valentin Les monsieurs cuisinent pour les dames, pendant que les dames profitent de l'espace SPA.  Le cours de cuisine commence à 15 heures pour les hommes qui concoctent un menu pour leur partenaire avec le directeur culinaire Henry Oskar Fried. Pendant que les hommes élaborent un merveilleux menu, les femmes profitent de deux heures de détente dans notre espace SPA. À 18 heures, nous accueillons les partenaires dans notre salle de cours de cuisine pour leur présenter le menu préparé. (L'apéritif, les vins correspondants, l'eau et le digestif sont inclus).  Prix pour deux personnes	800,-
4 Mars	Commencez le printemps avec vitalité	290,-
05 Mars	Créations froides et chaudes de fromage de chèvre frais avec légumes, poisson et viande	270,-
09 Avril	Cuisine régionale avec des messagers du printemps	270,-
29 Avril	Cuisine italienne à base de pâtes	270,-
30 Avril	Asperges badoises avec poisson et viande	290,-
29 Juillet	Végétarien pour l'été	280,-
30 Juillet	Poissons d'eau douce et d'eau de mer	330,-



30 Septembre	Plats du dimanche traditionnels souabes-badois	260,-
01 Octobre	Variations végétariennes de courge	280,-
14 Octobre	<u>"Menu pour dames"</u>  Mélange de céleri, truffe et marron - Velouté de courge d'Hokkaido et Saint-Jacques - Suprême de pintade farcie avec variation de maïs - Cappuccino de granité café arabica, sorbet mandarine et mousse d'amandes	290,-
15 Octobre	<u>"Menu homme"</u> Salpicon, blanc et goulasch	270,-
04 Novembre	Canard fermier et légumes d'automne	290,-
05 Novembre	Plats mijotés de poisson, viande et légumes	280,-

### Dates des cours de cuisine 2025

14 Février	Magie d'amour pour la Saint-Valentin	270,-
03 Mars	Cuisine italienne pour femmes au foyer	270,-



L'école de cuisine du Traube Tonbach Kochschule propose régulièrement de cours de qualité sur des thèmes particuliers. Le prix du cours comprend les vins d'accompagnement, les boissons, le matériel d'information, les recettes et un tablier exclusif au logo du Traube Tonbach. Les cours ont lieu à partir de six participants. À partir de huit personnes, nous prenons volontiers en considération les souhaits personnels concernant les thèmes ou les dates. Pour les participants ne résidant pas à l'hôtel, nous facturons un supplément de 50,-. En cas d'annulation tardive (14 jours avant la date du cours) d'un cours que vous avez réservé, nous ne pourrions renoncer au paiement de frais de compensation de votre part (80% du prix contractuel de participation à l'école de cuisine du Traube) que s'il nous est possible de trouver d'autres participants pour le cours concerné. Ceci vaut également pour les réservations reportées à une date ultérieure suivies d'une annulation complète.

Pour vous inscrire à un cours, contactez notre service de réservations au numéro +49 7442 492 665 ou écrivez à [reservations@traube-tonbach.de](mailto:reservations@traube-tonbach.de).