

ATELIERS DE CUISINE DANS LE CADRE DU PROGRAMME DE VACANCES

À côté des cours de cuisine de haute saison, plusieurs ateliers de cuisine sur différents sujets avec notre équipe de la cuisine de la gastronomie de l'hôtel ont lieu, auxquels vous êtes cordialement invités. La participation est gratuite. Nous vous prions de vous inscrire tôt car le nombre de participants est limité.

02.08.2021

VIANDÉ : QU'ELLE SOIT CRUE, RÔTIE OU GRILLÉE, LA VARIÉTÉ DES VIANDES EST GRANDE. LES NOUVELLES MÉTHODES DE CUISSON TELLES QUE LE SOUS-VIDE NE DEVRAIENT PAS MANQUER.

04.10.2021

VÉGÉTARIEN – SAIN ET DÉLICIEUX : EXPÉRIMENTEZ ET CUISINEZ AVEC DES ALIMENTS VÉGÉTAUX – DES RECETTES POUR TOUS LES JOURS

06.12.2021

PÂTISSERIES DE NOËL : UN DÉLICE DIVIN ET ADORABLEMENT DOUX

www.BAREISS.com


Bareiss

★ ★ ★ ★ ★ S

*Cours de cuisine
de haute saison
avec notre directeur de cuisine
Oliver Steffensky*



HÔTEL BAREISS. LE RESORT EN FORÊT-NOIRE.

72270 Baiersbronn-Mitteltal · Allemagne

Téléphone +49 7442 47-0

Télécopie +49 7442 47-320

info@bareiss.com

2021

COURS DE CUISINE DE HAUTE SAISON

AVEC NOTRE DIRECTEUR DE CUISINE
OLIVER STEFFENSKY

18.04.–22.04.2021

CUISINE PRINTANIÈRE FACILE : ASPERGES, FINES
HERBES ET LÉGUMES PRIMEURS

05.09.–09.09.2021

DE L'ÉLEVAGE AUX PLAISIRS CULINAIRES : DES IDÉES
DE RECETTES CRÉATIVES POUR LA TRUITE AVEC UNE
VISITE DE L'ÉLEVAGE DE TRUITES À BUHLBACH

07.11.–11.11.2021

UN PLAISIR DIVIN : LES PLATS DE FÊTE ET DES
DÉLICIEUSES BISCUITS EN SAISON DE NOËL

Prix pour 4 jours :

- à partir de 1.620 € Chambre single
- à partir de 1.860 € Appartement single
- à partir de 1.565 € Chambre double*
- à partir de 1.695 € Grande chambre double*
- à partir de 1.765 € Appartement double I*
- à partir de 1.860 € Appartement double II*
- à partir de 2.080 € Suite*

PROGRAMME

DIMANCHE SOIR

18h00 : Réception de bienvenue au cours de cuisine Bareiss dans nos Dorfstuben. Puis dîner en commun et présentation du programme détaillé.

LUNDI, PREMIER JOUR DU COURS

Le matin, de 9h00 à 12h00 et l'après-midi de 14h00 à 17h00, déroulement des différentes unités du cours.

À partir de 19h00, nous vous attendons dans nos restaurants-maison, où vous pourrez savourer notre menu gourmet Bareiss. Bon appétit !

MARDI, DEUXIÈME JOUR DU COURS

Le matin, de 9h00 à 12h00 et l'après-midi de 15h00 à 17h00, déroulement des différentes unités du cours.

À partir de 19h00, nous vous souhaitons un bon appétit autour de notre menu du soir, conclu par un grand buffet de desserts chauds et froids.

MERCREDI, TROISIÈME JOUR DU COURS

Le matin, à votre libre disposition, rencontre à 11h30 dans le Passage Bareiss : visite de notre cave à vin et dégustation de vins de la sélection Bareiss (Champagne, Chardonnay, Grauburgunder et Spätburgunder entre autres).

À 13h00, nous vous attendons pour notre temps fort culinaire. Claus-Peter Lumpp, notre chef trois étoiles, vous invite au Restaurant Bareiss. Le directeur du restaurant, Thomas Brandt, et son équipe assureront le service et Teoman Mezda sélectionne les vins appropriés à votre intention.

La gastronomie a toujours joué un rôle essentiel chez nous, au Bareiss. À l'époque de sa création par notre chef sénior, Hermine Bareiss, l'on accordait déjà une grande importance à la qualité de la cuisine. Notre équipe des cuisines sera particulièrement heureuse de vous dévoiler pendant nos séminaires de cuisine ce que contiennent les casseroles du Bareiss et de vous révéler quelques petits secrets de nos grands chefs.



Notre directeur de cuisine, Oliver Steffensky, qui contribue de manière déterminante à l'élaboration des délices culinaires du Bareiss depuis plus de 20 ans, vous accompagnera pendant le séminaire. Il a préparé des thèmes passionnants à votre intention et se fait déjà un plaisir de vous rencontrer et de répondre à toutes vos questions concernant le métier de ses rêves.

* Prix par personne