

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.

www.BAREISS.com



★ ★ ★ ★ ★ 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

2023

COURS DE CUISINE DE HAUTE SAISON

AVEC NOTRE DIRECTEUR DE CUISINE
OLIVER STEFFENSKY

23.04.–28.04.2023

POISSONS ET FRUITS DE MER AVEC PETITS LÉGUMES
PRIMEURS ET HERBES PRINTANIÈRES

03.09.–08.09.2023

PLATS BRAISÉS CLASSIQUES ET NOUVELLES CRÉATIONS À BASE DE COURGE, DE CHAMPIGNONS ET DE GIBIER

12.11.–17.11.2023

CUISINE DE FÊTE ET CLASSIQUES HIVERNAUX

TOUS LES COURS SONT EN LANGUE ALLEMAND.

TARIF DE FORFAIT POUR 6 JOURS / 5 NUITÉES

à partir de 2.205 € Chambre single

à partir de 2.530 € Appartement single

à partir de 2.180 € Chambre double*

à partir de 2.355 € Grande chambre double*

à partir de 2.505 € Appartement double I*

à partir de 2.680 € Appartement double II*

à partir de 2.905 € Suite*

PROGRAMME

DIMANCHE SOIR

À partir de 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

Aperçu exclusif de la pâtisserie de Stefan Leitner.

Les desserts de saison et leur préparation seront au programme : avril : rhubarbe, septembre : pomme, novembre : fruits exotiques.

Stefan Leitner fera une démonstration de la préparation des desserts, Claus-Peter-Lumpp présentera et commentera les différentes actions de Stefan Leitner (durée : 2,5-3 h).

Les desserts seront ensuite dégustés ensemble.

JEUDI, QUATRIÈME 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 (Dégustation de vins mousseux).

À 12h00, 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.



* Prix par personne