



Wagners

..... Wagners Gourmetkochschulen
Grillschule & Aparthotel in Sasbachwalden

.....Termine & Infos
2018

Vom „Topfgucker“ zum GOURMETKOCH

Schon als 6-jähriger Knirps hat Klaus-Werner mit großen Augen in Mutters Küche gestanden, ihr über die Schulter und in die Töpfe geschaut. Selber ausprobiert und experimentiert, auf einem Mini-Herd gebraten und gebrutzelt – das war und ist seine Welt. Nach dem Abitur war er zuvor erfolgreich in der Modebranche tätig, um – das war ja klar – in den 80zigern endlich das Hobby zum Beruf zu machen: „Restaurant de France“ hieß das erste Restaurant, welches Klaus-Werner Wagner in Bad Soden im Taunus eröffnete. Ehrgeizig kochte er sich – dank experimentierfreudiger Gäste – in die Liga der besten Köche Deutschlands. Es folgten ein weiteres Restaurant und eine eigene Kochschule. Nebenbei hat Klaus-Werner Wagner Kochbücher geschrieben, Anfragen vom Fernsehen kamen, er kochte viel vor der Kamera für die Zuschauer und hinter der Kamera für die Schauspieler. Dann rief Mallorca. Mit seinem Restaurant „El Cinco“ schaffte es Klaus-Werner Wagner in die Top 10 mit seiner Fusion-Küche. Die Gründung von „Culinaria Mallorca“, ein von Klaus-Werner Wagner geführtes T.V.- und Filmcatering-Unternehmen, versorgte Stars und Sternchen mit Catering vom Feinsten und ließ ihn so zu einer festen Größe auf der Insel werden.



2002 ging es zurück nach Deutschland. Im schönen Blumen-, Wein- und Fachwerkdorf übernahmen Klaus-Werner Wagner und seine Frau Anita ein leerstehendes Wellnesshotel, welches sie innerhalb kürzester Zeit zu großem Erfolg führten. Basis dieses außergewöhnlichen Geschäftserfolges bildete ein einmaliges Marketingkonzept, genannt „Erfolg durch Vertrauen.“ Den Gästen wurde auf der Basis des Vertrauens die Preisfindung für deren Übernachtung selbst überlassen. Jeder Gast durfte zahlen, was er für angemessen hielt. Hier-

Anita und Klaus-Werner Wagner



Wagners Gourmetkochschule Anton Wagner

für erhielt Familie Wagner unzählige Auszeichnungen, Printmedien, Ra-

dio- und TV Sender berichteten ausführlichst wie z.B. FAZ, Spiegel, Impulse, RTL, Pro sieben und viele mehr. Im Jahr 2007 eröffneten die Wagners ihre Gourmetkochschule in der Königsrainstraße 1 in Sasbachwalden. Es dauerte nur wenige Monate, bis die angebotenen Kochkurse sich allergrößter Nachfrage erfreuten. 2009 wurde Klaus-Werner Wagner von der Vereinigung der Europäischen Spitzenköche, dessen Gründungsmitglieder unter anderem Paul Bocuse aus Frankreich und Eckart Witzigmann aus Deutschland sind, zum Eurotoque-Chefkoch und Eurotoque-Sterne Koch berufen.

Die zweite Kochschule im gleichen Gebäude ist 2010 gegründet worden. Parallel dazu wurde Wagners Grill- und BBQ Schule eröffnet. Diese Grill- und BBQ Schule wurde ebenso wie die beiden Kochschulen 2014 in den Kreis der besten Kochschulen Deutschlands aufgenommen. Zur Abrundung des Koch- und BBQ Schulen- Ensembles entstand Ende 2014 Wagners Aparthotel, welches vom Eröffnungstag an größte Zustimmung seitens der Gäste gefunden hat und mit Bestnoten auf allen Buchungsportalen ausgezeichnet ist.

Freuen Sie sich nun auf Ihre Teilnahme an einem der angebotenen Kochkursen und auf Ihre Auszeit im wunderschönen Aparthotel!

Natürlich werden in Wagners Gourmetkochschulen und Aparthotel nur die allerbesten Produkte verwendet; vieles aus der Region, Spezialitäten direkt aus den Pariser Markthallen und ganz viel in Bio-Qualität. Das ist für Familie Wagner Ehrensache.

Herzlich Willkommen bei Wagners Gourmetkochschule und Aparthotel





DÜRFEN WIR EIN BISSCHEN ANGEBEN?

**Nachfolgend ein Auszug unserer
Referenz- und Partnerliste:**

- Nato Gipfel 2009
- Pfizer
- Stage Space AG
- Schöck AG
- GlaxoSmithKline
- Mercedes Benz
- Porsche AG
- BMW Group
- Grundy UFA
- Savelsberg Krimsekt
- Ziegler Film
- Bavaria Film
- Merckle Recordati GmbH
- Commerzbank
- Thomas Cook
- V-ZUG Schweiz
- Rolls-Royce Club
- Ferrari Club
- Top Ten Restaurant El Cinco Mallorca
- Mallorca's bester TV- und Filmcaterer "Culinaria Mallorca"
- Auszeichnungen von allen Gourmetführern Deutschlands

Excellence
KOCHSCHULEN

Ausgezeichnete 2017 Kochschule

Wir durften kochen für:

Mario Adorf, Dr. Dieter Wedel, Heiner Lauterbach, Springer und Jacoby Mallorca, Sabine Christiansen, Uwe Ochsenknecht, Olli P., Sarah Connor, Nick Wilder, Christine Mayn, Jenny Jürgens, Harald Glööckler und noch viele weitere mehr.

Nachschulung von Kandidaten der Kochprofis, Jurymitglied beim Gastro-Award 2010 bis 2017, Eurotoque-Chefkoch



BESSER
ESSEN
&
REISEN

SAVOIR
VIVRE
HIG GOURMET- & REISEMAGAZIN



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GASTRONOMIE-MAGAZIN



VARTA



Unsere KOCHKURS- TERMINE

Wir benötigen dazu folgende Zutaten:

Ihre Begeisterung, Ihre Aufmerksamkeit, Ihre Zeit, Ihre Fragen. Um alles andere kümmern wir uns. Egal ob Anfänger, Fortgeschritten oder Hobbykoch – Sie sind in jedem Kurs bei uns richtig. Willkommen!

..... MÄRZ 2018

- | | | |
|------------------------|--|-----------------|
| Sa., 03.03.2018 | Steaks aus dem Beefer und verschiedene Fleischsorten | 99,00 € |
| | Die professionelle Zubereitung mit den passenden Saucen und Beilagen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Fr., 09.03.2018 | Regionaler Feinschmecker-
kochkurs mit Weinverkostung | 119,00 € |
| | Sie genießen erlesene Weine
zu Ihrem Menü
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | |
| Sa., 10.03.2018 | Klassiker der
thailändischen Küche | 99,00 € |
| | Genüsse und Aromen aus dem Land
der aufgehenden Sonne
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Sa., 17.03.2018 | Die mediterrane Küche | 99,00 € |
| | Klassiker und Trends
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |



Sa., 24.03.2018 Indische, ayurvedische Küche 99,00 €

Mit allen Aromen und Gewürzen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr

**Fr., 30.03.2018 Hummer, Fisch
und Meeresfrüchte 99,00 €**

Die richtige Zubereitung, passende
Saucen und Beilagen
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr

Sa., 31.03.2018 Die gut bürgerliche Küche 99,00 €

Rindsroulade, Tafelspitz und Co.
mit den passenden Saucen und Beilagen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr



..... APRIL 2018

- | | | |
|-------------------------|---|-----------------|
| Sa., 07.04.2018 | Grill- und BBQ Kurs | 99,00 € |
| | Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Fr., 13.04.2018 | Sushi und asiatische Klassiker | 99,00 € |
| | Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | |
| Sa., 14.04.18 | Grill- und BBQ Kurs | 99,00 € |
| | Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Sa., 21.04.2018 | Grill- und BBQ Kurs | 99,00 € |
| | Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Fr., 27.04. 2018 | Regionaler Feinschmecker-
kochkurs mit Weinverkostung | 119,00 € |
| | Sie genießen erlesene Weine
zu Ihrem Menü
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | |
| Sa., 28.04.2018 | Die Niedergarmethode
und Sous-vide-Garen | 99,00 € |
| | Das Geheimnis des zarten Garens bei
Fisch, Fleisch und Geflügel
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |



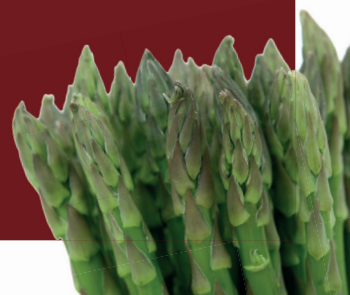
..... **MAI 2018**

- | | | |
|------------------------|--|----------------|
| Fr., 04.05.2018 | Klassiker der thailändischen Küche
Genüsse und Aromen aus dem Land der aufgehenden Sonne
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 05.05.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Fr., 11.05.2018 | Männerkochkurs
Klassiker und Trendgerichte
Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 12.05.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |

- | | | |
|------------------------|--|----------------|
| Sa., 19.05.2018 | Heimatkochkurs
Klassiker und Traditionelles
aus der Küche unserer Region
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 26.05.2018 | Cucina Italiana
Die Verführung mit dem Kochlöffel
Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |

..... JUNI 2018

- | | | |
|------------------------|---|-----------------|
| Fr., 01.06.2018 | Regionaler Feinschmecker-
kochkurs mit Weinverkostung
Sie genießen erlesene Weine
zu Ihrem Menü
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 119,00 € |
| Sa., 02.06.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 09.06.2018 | Steak- und Fleischkochkurs
Alles, was Sie wissen müssen
Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |



- | | | |
|------------------------|---|----------------|
| Sa., 16.06.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 23.06.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 30.06.2018 | Tapas und kulinarische Grüße
aus dem Süden
Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |





..... JULI 2018

- | | | |
|------------------------|--|----------------|
| Sa., 07.07.2018 | Tapas, mallorquinische Klassiker und spanische Sommerküche | 99,00 € |
| | Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Sa., 14.07.2018 | Klassiker der thailändischen Küche | 99,00 € |
| | Genüsse und Aromen aus dem Land der aufgehenden Sonne
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Sa., 21.07.2018 | Steak- und Fleischkochkurs | 99,00 € |
| | Der richtige Garpunkt und die perfekte Zubereitung
Dry Aged aus dem Beefer, passende Saucen und Beilagen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |
| Fr., 27.07.2018 | Grill- und BBQ Kurs | 99,00 € |
| | Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | |
| Sa., 28.07.2018 | Grill- und BBQ Kurs | 99,00 € |
| | Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | |

..... AUGUST 2018



- | | | |
|------------------------|---|----------------|
| Fr., 03.08.2018 | Die Küche Mallorcas
5 Jahre waren wir auf der Insel,
wir kochen die unverfälschte,
mallorquinische Küche mit Urlaubsfeeling
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 04.08.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 11.08.2018 | Die Klassiker aus der
asiatischen Küche,
Sushi, Wok und Co.
Ideal für Anfänger und Fortgeschrittene
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 18.08.2018 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 25.08.18 | Grill- und BBQ Kurs
Smoker, Big Green Egg, Long Fellow,
Holzpelletgrill von Bob Grillson,
verschiedene Holzkohle-
und Gasgrillgeräte
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |



Wagners

..... SEPTEMBER 2018

Sa., 01.09.2018	Indische, ayurvedische Küche Mit allen Aromen und Gewürzen Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	99,00 €
Fr., 07.09.2018	Die Küche aus der Region Heimatkochkurs mit Weinverkostung Sie genießen erlesene Weine zu Ihrem Menü Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr	119,00 €
Sa., 08.09.2018	Grill- und BBQ Kurs Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	99,00 €
Sa., 15.09.2018	Grill- und BBQ Kurs Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	99,00 €
Sa., 22.09.2018	Cucina Italiana und die echte Mittelmeerküche Eine Rundreise durch den Süden Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	99,00 €
Sa., 29.09.2018	Grill- und BBQ Kurs Smoker, Big Green Egg, Long Fellow, Holzpelletgrill von Bob Grillson, verschiedene Holzkohle- und Gasgrillgeräte Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr	99,00 €



..... OKTOBER 2018

- | | |
|------------------------|--|
| Fr., 05.10.2018 | Indische, ayurvedische Küche 99,00 €
Mit allen Aromen und Gewürzen
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr |
| Sa., 06.10.2018 | Die thailändische Küche und das Beste vom Teppan Yaki 99,00 €
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr |
| Fr., 12.10.2018 | Regionaler Feinschmecker-
kochkurs mit Weinverkostung 119,00 €
Sie genießen erlesene Weine
zu Ihrem Menü
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr |
| Sa., 13.10.2018 | Jetzt wird es Wild! 99,00 €
Herbstlicher Kurs rund um das Wild
und die passenden Beilagen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr |
| Sa., 20.10.2018 | Steak- und Fleischkochkurs 99,00 €
Der richtige Garpunkt und die perfekte
Zubereitung
Dry Aged aus dem Beefer, passende
Saucen und Beilagen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr |
| Sa., 27.10.2018 | Herbstliche Heimatküche 99,00 €
Das Beste aus der Region
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr |






Wagners



..... NOVEMBER 2018

- | | | |
|------------------------|---|-----------------|
| Sa., 03.11.2018 | Hummer, Fisch und Meeresfrüchte
Festlich zubereitet
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Fr., 09.11.2018 | Regionaler Feinschmecker-
kochkurs mit Weinverkostung
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 119,00 € |
| Sa, 10.11.2018 | Martinsgans, Ente und Geflügel
Festessen mit Tradition
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 17.11.2018 | Die Niedergarmethode
und Sous-vide-Garen
Das Geheimnis des zarten Garens
bei Fisch, Fleisch und Geflügel
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Fr., 23.11.2018 | Sushi, Wok und Teppan Yaki
Das Beste aus den Küchen Asiens
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 24.11.2018 | Indische, ayurvedische Küche
Mit allen Aromen und Gewürzen
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |



..... DEZEMBER 2018

- | | | |
|------------------------|--|-----------------|
| Sa., 01.12.2018 | Cucina Italiana
Die festliche, mediterrane Küche
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Do., 06.12.2018 | Erotic Food,, Nikolaus-Überraschungsmenü“
Eine kulinarische Verführung
Beginn 18.00 Uhr, Ende 23.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 08.12.2018 | Die Niedergarmethode und Sous-vidé-Garen
Fisch, Fleisch und Geflügel
perfekt auf den Punkt gebracht
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Sa., 15.12.2018 | Klassische Weihnachtsgerichte neu interpretiert
Tradition trifft Moderne
Beginn 11.00 Uhr, Ende 16.00 Uhr | 99,00 € |
| Mo., 31.12.2018 | Silvester-Kochkurs
Ein krönendes Überraschungsmenü
zum Jahresausklang
Beginn 20.00 Uhr, Ende 24.00 Uhr | 139,00 € |

Im Kurspreis enthalten sind folgende Leistungen:

Ihr Begrüßungssekt sowie eine Leihkochschürze, alle Materialien und benötigten Zutaten für die Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs, Ihr Erinnerungsfoto, Köche mit Begeisterung und Freude am Kochen.

..... Herzlich willkommen in WAGNERS GRILL- & BBQ-SCHULE!

U nser Grillgeräte aus aller Welt lassen die Herzen echter BBQ Fans höher schlagen. Freuen Sie sich auf die neuen Grillgeräte der „D-Linie“ von Outdoorchef, den Long-Fellow-Smoker aus den U.S.A., das Big Green Egg aus Mexiko, den Bob-Grillson-Holzpalettengrill, welcher ein absoluter High-End-Grill ist, da er sich über das iPhone steuern lässt, den Bradley-Smoker aus Kanada und den Thüros-Kamin-Holzkohlegrill aus „Good old Germany.“ Richtig spannend wird es bei unserem Grill- und BBQ Menü.

Hier eine kleine Auswahl unseres umfangreichen Menüs:
Seawater-Gambas, Schottenlachs, Maispoulet, Pré Salé Lamm, Duroc, Iberico, Irish Beef, U.S. Beef, hausgemachte Bratwürste, Marinaden, Saucen, köstliche Beilagen und noch vieles mehr. Alles wird im Team gemeinsam vor- und zubereitet. Jeder packt nach Lust und Laune mit an.

..... ***Unsere Grillschule wurde als eine der besten Deutschlands ausgezeichnet. So geht BBQ!***



..... Das wird Sie interessieren! WIR BIETEN IHNEN NOCH VIEL MEHR.

..... TEAMBUILDING

Unser Teambuilding-Kochkurs ist Genuss, Erfolg und Lebensfreude

Teambuildungskochkurse machen aus Kollegen und Kolleginnen Siegerteams. Führen Sie Ihr Team mit kreativen Zutaten zum Erfolg. In unsere Kochschule zeigen wir Ihnen das Rezept für ein gutes Miteinander. In einer entspannten und motivierenden Atmosphäre erfahren Sie das Rezept einer idealen Kommunikationsbasis. Wir kochen mit Ihnen zusammen das perfekte Dinner und Sie genießen mit Ihrem Team gemeinsam die Früchte Ihres Erfolges. Kochen ist Leidenschaft. Kochen ist Teamwork. Kochen ist Kommunikation und verbindet. Gemeinsame und positive Erfolgserlebnisse machen jedes Team noch stärker. Wir unterstützen Sie darin. Teamentwicklung, die schmeckt!

Kurse pro Person ab 99,00 € zzgl. Getränke.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein persönliches Angebot

..... INTENSIV-KOCHKURS – EINZELCOACHING

Wir verbringen fünf intensive Stunden mit Ihnen in unserer exklusiv ausgestatteten Profi-Küche der Kochschule.

Klaus-Werner Wagner erklärt Ihnen die wichtigsten Grundlagen, detaillierte Geheimnisse der gehobenen Küche und kocht mit Ihnen zusammen ein drei Gänge Menü. Das Thema und den Termin für dieses Kocherlebnis bestimmen Sie.

Im Preis enthalten sind Ihre Getränke, eine Leihkochschürze und natürlich alle benötigten Zutaten und Materialien zur Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs.

Einzelcoaching pro Person 395,00 €
Begleitperson 150,00 €

..... KOCHEN MIT FREUNDEN – IHR KOCHKURS EVENT

Sie möchten einen besonderen Anlass feiern oder eine schöne Zeit mit Freunden verbringen?

Zusammen mit Ihnen kochen wir ein drei Gänge Menü, welches Sie in privater Runde kreieren und genießen. Zur Begrüßung empfangen wir Sie mit guter Stimmung in wunderschönen Räumlichkeiten und einem prickelndem Aperitif. Das Menü dürfen Sie aussuchen. Gerne natürlich beraten wir Sie auch bei der Auswahl.

Im Preis enthalten sind ebenfalls eine Leihkochschürze, alle benötigten Zutaten und Materialien zur Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs und Ihr Erinnerungsfoto.

Kosten für eine Gruppe bis 7 Personen: 792,00 € zzgl. Getränke
Ab 8 Personen: Preis pro Person 99,00 € zzgl. Getränke
Dauer ca. 5 Stunden



..... IHR JUNGGESELLINEN- JUNGGESELLEN- ABSCHIEDS-KOCHKURS

Die schmackhafteste Art, den Hafen der Ehe anzusteuern.

Wir kochen mit Ihnen oder für Sie: Genuss, der auf der Zunge vergeht. Ob Erotic Food, bodenständige regionale Küche oder andere kulinarische Köstlichkeiten – wir bieten Ihnen eine riesige Portion Spaß, Genuss und Lebensfreude.

Sie können mit Ihren Freundinnen bzw. Freunden zusammen mit uns kochen in einem Kochkurs-Event oder sich von uns bekochen lassen.

Im Preis enthalten sind Ihr Begrüßungsaperitif, eine Leihkochschürze, prickelnde Zutaten und alle benötigten Materialien zur Herstellung Ihres hochwertigen Mehrgangmenüs und Ihr Erinnerungsfoto.

..... WAGNERS MOBILE GOURMETKOCHSCHULE

Wir kommen zu Ihnen.

Erleben Sie Ihr Kochkurs-Event direkt bei Ihnen, in Ihren Räumen, in Ihrem Outdoorbereich, in Ihrer Firma. Egal ob Teambuilding-Kochkurs, Teamevent-Kochkurs oder privater Kochkurs. Wir machen es möglich. An jedem Ort, zu jeder Zeit. Auf Wunsch können Sie sich auch von unserem Team bekochen lassen und genießen ganz einfach Ihr individuelles Traum-Menü, ohne einen Finger rühren zu müssen. Sie sehen – alles geht! Erfragen Sie gerne alle weiteren Informationen zu unserem neuen Event-Angebot. Wir zeigen Ihnen die ganze Palette der Möglichkeiten rund um Wagners mobiler Gourmetkochschule.



KOCHEN IST LIEBE, LEIDENSCHAFT UND LUST AM LEBEN!

Verschenken Sie etwas davon mit einem

..... **GUTSCHEIN**

für einen Kochkurs in Wagners Gourmetkochschule

Im Gutschein enthalten sind die komplette Zubereitung und Verkostung eines hochwertigen, professionell zubereitetem Mehrgangmenüs inklusive aller Kochzutaten und Materialien unter Anleitung des Gourmet- und Promikochs Klaus-Werner Wagner oder dem stellvertretendem Kochschulleiter sowie die Rezepte zum Herunterladen auf unserer Homepage, eine Leihkochschürze, Begrüßungssekt und ein persönliches Erinnerungsbild.

Unsere aktuellen Termine und Kochthemen finden Sie auf unserer Homepage:
www.gourmet-die-kochschule.de

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen kreative und auserwählte Köstlichkeiten mit Leidenschaft und Liebe zu kreieren und zu genießen!

***Herzliche und kulinarische Grüße
von Ihrer Familie Wagner***

..... Herzlich Willkommen in **WAGNERS APARTHOTEL**

In unserem kleinen und feinen Aparthotel ist jeder willkommen. Gäste der Kochschule, Urlauber oder Geschäftsreisende fühlen sich bei uns sehr gut aufgehoben.

Jedes der sechs Apartments in unserem neu erbauten Landhaus-Aparthotel bietet Ihnen auf über 40 m² Fläche Wohlfühlkomfort in urgemütlichem, familiärem Ambiente. Alle Apartments wurden von Künstlerhand individuell und besonders liebevoll gestaltet. Ein eigener Balkon und eine gut ausgestattete Singleküche für den Kaffee, Tee oder Snack zwischendurch warten auf Sie. Das großzügige Tageslichtbad hat Fußbodenheizung und ist mit umweltfreundlichen Bio-Pflegeprodukten ausgestattet.

Auch beim Frühstück stehen in Ihrem Apartment Genuss und Wohlfühlen im Vordergrund. Frisch gebackene Brötchen, Müsli, Eier von unseren eigenen Hühnern und vieles mehr werden zur Wunschzeit geliefert. Ihr Kühlschrank ist gefüllt mit allem, was das Herz begehrt, kalte Getränke und Bio-Snacks stehen Ihnen natürlich auch zur Verfügung.

Das einmalig schöne Fachwerk-, Wein- und Blumendorf Sasbachwalden ist mehr als eine Reise wert. Die unmittelbare Umgebung bietet eine Vielzahl an Attraktionen. Innerhalb einer Autostunde erreichen Sie Baden-Baden, Freiburg, Straßburg und den Europa-Park.





..... Unsere PREISE

..... Preise verstehen sich pro Person und Nacht

Übernachtung im Doppelzimmer	59,00 €
Doppelzimmer als Einzelzimmer	69,00 €
Zusatzbett (Schlafcouch)	39,00 €
Hund	20,00 €
Kurtaxe pro Tag, saisonbedingt	1,70 € / 2,00 €
Frühstück, frisch und pünktlich geliefert auf Ihr Zimmer	8,00 €
Serviertes Frühstück in unserem Frühstückraum	12,00 €

..... Was Sie noch wissen sollten

Anreise: von 15.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Abreise: von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr

Wir haben für Sie kostenlose Parkplätze hinter dem Haus.

WLAN / Internetzugang in jedem Zimmer verfügbar.

Auf Wunsch stehen Ihnen Doppel-Apartments mit Verbindungstür zur Verfügung. Nach vorheriger Absprache ist ein serviertes Frühstück in den Räumen unserer Kochschule für 12,00 € pro Person buchbar.

Die oben aufgeführte Preisliste verliert mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit.

Stand: Dezember 2017 – Es gelten die AGB, die auf unserer Homepage einsehbar sind und mit jeder Buchung bestätigt werden, sowie das Deutsche Hotel- und Gaststättengesetz.

..... Anfrage, Buchung und Reservierung

www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de

T +49 (0)7841/60 38 630 oder M +49 (0) 175/85 64 584

WEINPROBEN

SAMSTAGS UND MITTWOCHS

**GENIESSEN SIE DIE VERKOSTUNG
UNSERER WEINE INKLUSIVE EINER
KELLERFÜHRUNG**

› Immer samstags und von April bis
Oktober auch mittwochs um 15 Uhr.

Für kleinere Gruppen oder Einzelpersonen ohne
vorherige Anmeldung. Für größere Gruppen erstellen
wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

TELEFON: +49 (0) 7841 2029 0



**GENUSS AUS DEM
SCHWARZWALD**

**ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD EG
ALDE GOTT EDELBRÄNDE SCHWARZWALD EG**
Talstraße 2 / D-77887 Sasbachwalden
WWW.ALDEGOTT.DE



MEIN TESTSIEGER!

DER OUTDOORCHEF

GAS-KUGELGRILL

ROLAND TRETTL, TV-KOCH



Mehr zu Roland Trettl am Gas-Kugelgrill unter:

[OUTDOORCHEF.COM/TRETTL](https://www.outdoorchef.com/trettl)



Der Treffpunkt
für Feinschmecker
und Gourmets.



markthalle

IN DER WAGENER GALERIE · BADEN-BADEN

..... EINE DER WENIGEN
KOCHSCHULEN MIT
MEHRFACHER AUS-
ZEICHNUNG!



..... **Wagners Gourmetkochschulen,
Grillschule & Aparthotel**

Anita und Klaus-Werner Wagner

Königsrainstraße 1

D-77887 Sasbachwalden

T +49 (0)7841/60 38 630

M +49 (0)175/8564 584

info@gourmet-die-kochschule.de

..... www.gourmet-die-kochschule.de

www.wagners-aparthotel-sasbachwalden.de