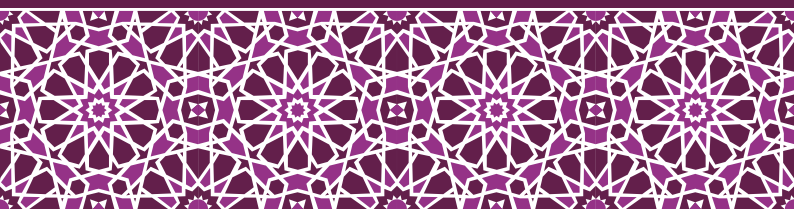


KOCHKURSE 2017/1

KOMM TÜRKISCH KOCHEN



mohr

WEIN & KULINARIK



RHEINGAU

KULINARIK IM WEINGUT MOHR

LASSEN SIE SICH VON SAYNUR
SONKAYA-NEHER IN DIE WELT
DER ORIENTALISCHEN KÖSTLICH-
KEITEN ENTFÜHREN – KOMMEN
SIE TÜRKISCH KOCHEN.

Ob allein oder zu zweit, es erwartet Sie ein unterhaltsamer, genussvoller
Nachmittag/Abend. Die gekochten Speisen werden gemeinsam verzehrt,
was übrig bleibt, kann nach Hause mitgenommen werden. Für weitere
Informationen, wenden Sie sich bitte an Saynur Sonkaya-Neher.

sonkaya-neher@weingut-mohr.de

Alle Kochkurse enthalten die folgenden Leistungen:

Riesling Sekt Brut als Aperitif | Sämtliche Kochzutaten und Utensilien
Präsentation und Erläuterung der Zutaten | Einführung in die Zubereitung
Gemeinsamer Verzehr der zubereiteten Speisen | Wasser & Mokka
Wein zum Essen

Weingut Mohr – Wein & Kulinarik Rheingau

Rheinstraße 21 | D-65391 Lorch | Tel: +49 67 26 - 94 84

Besuchen Sie uns auf Facebook: facebook.com/WeingutMohrLorch

WWW.WEINGUT-MOHR.DE

SAYNUR'S LIEBLINGSKÜCHE VON DER SCHWARZMEERKÜSTE



- *Hamsi Tava* – mit Maismehl panierte und gebratene Sardellen
- Möhren und Rotkrautsalat
- *Köfte* – klassische Frikadellen aus Rinder- und Lammhack
- *Kizartma* – gebratenes Gemüse
- Orientalischer Kartoffelsalat mit Granatapfelessig
- *Pilav* – türkischer Butterreis mit Fadennudeln
- *Laz Böregi* – mit Pudding gefüllte Teigblätter

Termine: Fr 20.01. / Sa 21.01. / Fr 27.01. / Sa 28.01. / 15:30 - 21:30 Uhr

Preis: 88,00 Euro pro Person/Kurs

MEZE & BÖREK – VEGETARISCH GEFÜLLTE TEIGBLÄTTER & ORIENTALISCHE VORSPEISEN



- Rosarote Joghurtcremes mit Rotkraut und Roter Bete
- *Muska Börek* – Käsetaschen
- *Muhammara* – Paprika-Granatapfelcreme mit Walnüssen
- Teigrollchen mit Käse, Datteln und Schwarzkümmel gefüllt
- Scharfe Paste mit Tomaten und Paprika
- *Börek* mit Auberginen
- Joghurt-Sahneschaum mit Zimt, Granatapfelbeeren, Pistazien und Orangenlikör

Termine: Fr 24.02. / Sa 25.02. / Fr 31.03. / Sa 01.04. / 15:30 - 21:30 Uhr

Preis: 78,00 Euro pro Person/Kurs

TAUSEND & EIN GESCHMACK DINNER MIT WEINPROBE



- *Köfte* – Frikadellen aus Rinderhack mit Sauerkirschen
- *Yahni* – Lamm mit Trockenpflaumen und Walnüssen aus dem Tontopf
- *Sultan-Kebab* – mit Gemüse und Kalbsfleisch
- Gebratene Auberginen in Joghurt
- Möhrencreme mit Ingwer und Walnüssen
- *Baklava* – süße Filoteigblätter
- Weinprobe mit korrespondierenden Weinen

Termine: Fr 10.03. / Sa 11.03. / 15:30 - 21:30 Uhr

Preis: 108,00 Euro pro Person/Kurs

MEZETAFEL – 1001 NACHT ORIENTALISCHE VERFÜHRUNG



- Der Imam fiel in Ohnmacht – vegetarisches Auberginengericht in Olivenöl
- *Kadinbudu Köfte* – Frauenschenkelfrikadellen
- *Falafel* – orientalisches Streetfood
- *Cacik* – Joghurt mit Minze und Gurke
- *Kisir* – Bulgursalat mit Sauerkirschsaft
- Rote Bete Mousse
- Quinoasalat mit Linsen, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- *Künefe* – Engelshaar-Dessert mit Mozzarella und Pistazien

Termine: Fr 21.04. / Sa 22.04. / 15:30 - 21:30 Uhr

Preis: 88,00 Euro pro Person/Kurs