

# Yannicks Kochkurse 2025

Ausgestattet mit Rezeptmappe und Schürze geht es in die Küche. Zubereitet wird ein leckeres 4- Gang Menü zum jeweiligen Thema.

Ein unvergesslicher Abend und kulinarischer Genuss mit Tipps und Tricks vom Profi. Gemeinsam kochen wir unser Menü, das wir anschließend zusammen genießen.

Alle Kochkurse inkl. Schürze, Rezeptmappe, Wasser, Aperitif und ein Glas Wein zum Hauptgang.

Für alle Kurse ist eine Reservierung erforderlich!

min. 6 Personen | 12 Personen

Alle Kurse auch als Gutschein, oder Gruppenevent erhältlich!  
Änderungen vorbehalten!

## 21.02. Kochkurs „Muscheln, Fisch & Meeresfrüchte“

18:30 Uhr 119,00 Euro

Vom Filetieren, bis zum Braten und Dünsten, über Suppen und Soßen, bis zum Zerlegen von Krustentieren lässt dieser Kurs keine Wünsche offen.

## 14.03. Kochkurs „einfach aber Geil“

18:30 Uhr 99,00 Euro

Wie der Titel verlauten lässt, ist dieser Kurs einfach aber geil. Mit kleinen Tipps und Tricks zum großen Geschmackserlebnis.

## 11.04. Kochkurs „100% BEEF“ der Steak Kochkurs

18:30 Uhr 119,00 Euro

Während wir unser Menü zubereiten, verkosten wir als „Snack“ verschiedene Cuts und philosophieren über Konsistenz, Zartheit und Geschmack des Fleisches.

## 16.05. Kochkurs „Spargel & Erdbeere“

18:30 Uhr 109,00 Euro

Die Königin des Gemüses, nicht nur gekocht, wartet dieser Kurs mit verschiedenen Varianten rund um den Spargel und die Erdbeere.

## 27.06. Kochkurs „BBO“

18:30 Uhr 119,00 Euro

Wir kochen unter freiem Himmel auf meinem Grill, genießen verschiedene Cuts und ein komplettes Menü vom Grill.

## 11.07. Kochkurs „vegetarisch & vegan“

18:30 Uhr 99,00 Euro

Was man alles aus Gemüse und pflanzlichen Produkten zaubern kann seht ihr bei diesem Kochkurs.

## 19.09. Kochkurs „100% BEEF“ der Steak Kochkurs

18:30 Uhr 119,00 Euro

Während wir unser Menü zubereiten, verkosten wir als „Snack“ verschiedene Cuts und philosophieren über Konsistenz, Zartheit und Geschmack des Fleisches.

## 10.10. Kochkurs „Gourmet de Lux“

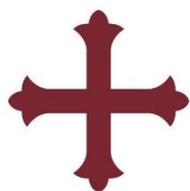
18:30 Uhr 135,00 Euro

Als Hommage an meine Lehr- und Wanderjahre bei Jörg Sackmann, Baiersbronn und Hans-Stefan Steinheuer, Bad Neuenahr, bereiten wir ein Menü auf Sternenniveau zu.

## 07.11. Kochkurs „100% Wild“

18:30 Uhr 119,00 Euro

Nicht nur Reh und Wildschwein finden den Weg in unsere Küche. Alles, was der Jäger bringt, wird erklärt, zerlegt und verarbeitet.



**GASTHAUS HOTEL**  
**zum Kreuz** ANNO 1553

*Catering das  
Besondere!*



Geburtstag  
Hochzeit  
Firmenfeier  
Jubiläum  
Weihnachtsfeier

vom Sektempfang, über den Pausensnack,  
zum Mittagslunch, bis hin zum festlichen Dinner  
bei uns sind sie bestens bedient.



Wir finden für jeden Anlass und jede Feier das  
Richtige um einen genussvollen und bleibenden  
Eindruck bei ihnen und ihren Gästen zu hinterlassen.

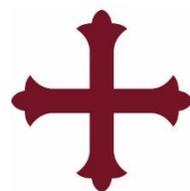


Wir freuen uns auf spannende  
Gespräche mit ihnen.

Fordern sie unsere Cateringmappe an  
und lassen sie sich inspirieren.

**Familie Traut**  
**Hauptstrasse 9 | 72510 Stetten a.k.M.**  
**Tel. 07573 - 9547677**  
**[kontakt@zumkreuzstetten.de](mailto:kontakt@zumkreuzstetten.de)**  
**[www.zumkreuzstetten.de](http://www.zumkreuzstetten.de)**

Hotel | Restaurant | Catering



**GASTHAUS HOTEL**  
**zum Kreuz** ANNO 1553



**Familie Traut**  
**Hauptstrasse 9 | 72510 Stetten a.k.M.**  
**Tel. 07573 - 9547677**  
**[kontakt@zumkreuzstetten.de](mailto:kontakt@zumkreuzstetten.de)**  
**[www.zumkreuzstetten.de](http://www.zumkreuzstetten.de)**

Hotel | Restaurant | Catering