

In geselliger Runde, mit der Familie, mit Freunden und Bekannten
oder mit Kollegen bereiten wir für Sie absolut frisch aus dem
Backrohr und auf Vorbestellung (mindestens 5 Tage Vorlaufzeit)

Gefüllte Kalbsbrust

gefüllt mit Hackfleisch, Brät, Kräuter und Weißbrot
frisch aus dem Rohr
mit Rahm-Sauce
und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

14,80 je Person

Diese zarte, würzige Oberschwäbische Spezialität bereiten wir
Ihnen ab 6 Personen zu.

Ganzes Spanferkel

frisch aus dem Rohr
mit eigener Sauce
und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

13,50 je Person

Diese knusprige-zarte Schwäbische Spezialität bereiten wir
Ihnen ab 12 Personen zu.

Wollen Sie ein zünftiges Faß Bier dazu?
Vielleicht ein süffiges Ulrichsbier im Holzfaß oder ein kühles Original?
Auch diese Köstlichkeiten können wir Ihnen anbieten.

Natürlich können Sie unsere **Gefüllte Kalbsbrust** und
unser **Ganzes Spanferkel** auch mit nach Hause nehmen
oder wir liefern Ihnen diese Köstlichkeiten mit einem Aufpreis.

Wir stehen Ihnen gerne für ein beratendes Gespräch zu Ihrer Verfügung.

Sagen Sie „**Let Me Be Your Valentin**“ zu ihrer Liebe.

Für Ihren romantischen Liebesbeweis haben wir für Sie verschiedene Varianten unserer romantischen „Candle-Light-Dinner“ geschnürt.

Genießen Sie köstliche aphrodisierende Speisen und harmonisierende Weine mit Ihrer Dame des Herzens oder Ihrem Herren des Herzen's an dem für Sie bevorzugtem Termin.

Gerne stellen wir Ihnen auch entsprechende Gutscheine aus. Denn unsere „Candle-Light-Dinner“ bieten wir das ganze Jahr an.

Folgende Varianten von „Candle-Light-Dinner“ können Sie reservieren.

Candle-Light Dinner **DELUXE**

all-inklusive-Leistungen:

- * Romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen
 - * Zur Begrüßung je ein Glas Sekt mit oder ohne Duft-Sirup
 - * 4-Gang Menü Hauptgang zur Wahl Fleisch/Fisch/Vegetarisch
 - * Eine Flasche korrespondierender Wein zum Menü
 - * Alkoholfreie Getränke, Bier, Heißgetränke und Digestif
- für beide Personen 139,00 €

Candle-Light Dinner

Inklusive folgender Leistungen:

- * Romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen
 - * Zur Begrüßung je ein Glas Sekt mit oder ohne Duft-Sirup
 - * 3-Gang Menü Hauptgang zur Wahl Fleisch/Fisch/Vegetarisch
- für beide Personen 69,00 €





Allen, die Spaß am Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss. Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Verbunden mit Spaß und Kreativität erhalten Sie Einblicke in die verschiedensten Kochkünste und erleben einen unvergesslichen Mittag.

„1. Original Ehinger Bierkochkurs“

Termine

Samstag, den 28. Oktober 2017

Samstag, den 18. November 2017

Samstag, den 02. Dezember 2017

Ein gutes Bier zum Essen, das ist nichts Neues. Aber ein Viergangmenü mit Bier und seinen Rohstoffen zubereiten – hier betreten Sie als Teilnehmer des „Original Ehinger Bierkochkurses“ kulinarisches Neuland.

Nach einem kurzen Kennenlernen bei zünftigen Brauer-Häppchen und dem einzigartigen Bier-Cocktail „Ochsen-Bock’ser“ erhalten Sie durch Christoph Herold oder von Hans-Peter Huber die Rezeptmappe und besprechen diese.

Einen Gang über den Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt schließt sich an. Hier gibt Ihnen der Chef persönlich noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte. Nebenbei gibt es noch Interessantes zur Stadtgeschichte.

In der Ochsen-Küche angekommen gehen wir gemeinsam mit Ihnen an’s Werk und bereiten ein aussergewöhnliches 4-Gänge-Biermenü zu, das Sie anschließend gemeinsam genießen können.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um ca. 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimpeleien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Leistungen unseres „1. Original Ehinger Kochkurses“

Kochkurs unter fachmännischer Anleitung & Sämtliche Getränke (ohne Schnäpse und Liköre)
Sämtliche Speisen und Lebensmittel & Rezeptmappe & Kochschürze (Leih-Basis)

Die Kosten für den Kochkurs betragen 99,00 je Person, inkl. den Kursinhalten.

Der Menüpreis je Begleitperson beträgt 59,00 inkl. aller Getränke.

Nach dem offiziellen Kochkursende erlauben wir uns alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Gerne stehen wir Ihnen für Anmeldungen und weitere Informationen zu Ihrer Verfügung
Oder Sie können Sie auch unter www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de informieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Gastgeber

**Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber
und Küchenmeister Christoph Herold**



Unsere Kochkurse 2017

mit dem Thema

Maultaschen „Herrgotts B`scheisser`le“

Wir garantieren Ihnen keine Klassiker, sondern absolut Neue Rezept-Entwicklungen

Termine

Samstag, den 23. September 2017

Samstag, den 07. Oktober 2017

Samstag, den 21. Oktober 2017

Samstag, den 04. November 2017

Beginn der Kochkurse jeweils um 9.30 Uhr

Ende der Kochkurse jeweils ca. 15.ºº Uhr

Je Teilnehmer an den Kochkursen fallen 79,00 € Gebühren an.

Bei allen Kochkursen gelten folgende inklusiv Leistungen:

- Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, - Rezeptmappe, - Kochschürze (Leih-Basis),
- Maultaschen in 3 Gängen, - Maultaschen-Diplom, - Alle Soft-Getränke, Heißgetränke, Bier, Hauswein, während des Kochkurses und zum Essen, - 1 Digestif zum Abschluß, inkl. 19 % MwSt.

Gerne können Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten zum Menü der jeweiligen Kochkurse dazu einladen. Unser Preis hierfür liegt bei 36,00 je Person, all inclusive (siehe oben, ohne Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, Schürze und ohne Rezeptheft)

Gerne können Sie unsere Kochkurse auch als „Geschlossene Veranstaltung“ buchen. Frei, nach Ihrem Termin- und Thema-Wunsch. – Fragen Sie uns.

Infos auch unter: 07391-77 05 30 oder www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de

Ihre Gastgeber
Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber
und Küchenmeister Christoph Herold