

Mit Genuss durchs Jahr –

auf dem Brungshof



Ob weihnachtlicher Adventsmarkt, Spargel-Frühling, sommerliches Barbecue oder Martinsgans – der Brungshof bietet zu jeder Saison den passenden Genuss und begleitet Sie mit kulinarischen Veranstaltungen durch das Jahr 2012.

Wir heißen Sie herzlich willkommen in der gemütlichen Atmosphäre unseres rheinischen Kleinods und freuen uns darauf, Sie im **Genussjahr 2012** bei uns begrüßen zu dürfen!



6. Februar Grillworkshop „Mitten im Winter“
Grillen und Barbecue haben immer Saison. Erleben Sie verfeinerte Grillideen – und wärmen Sie sich am Lagerfeuer.

19. März Grillworkshop „Marinaden & BBQ-Saucen“
Was passt zu welchem Fleisch? Lernen und genießen!

23. März Kulinarische Weinprobe „Frische Weine, frische Küche“
Alles rund um den Wein und Gemüse vom Brungshof-Bufferet.

26. März Kochworkshop „Frühlingsküche“
Frische Aromen und Geschmackserlebnisse in unserer Kochwerkstatt, mit Uwe Henke in Kooperation mit Udo Erkes.



2. April Grillworkshop „Vegetarische Küche“
Grillen muss sein – Fleisch nicht unbedingt. Wir zeigen Ihnen leckere Alternativen über das klassische BBQ hinaus.

21. + 22. April Großer Hofmarkt im Frühjahr 2012
Zwei Tage voller Genuss und Ästhetik. Vielfältige Aussteller präsentieren sich im Brungshof – wir kochen und grillen dazu.



30. April Genussvoll in den Mai
Maibaum, Bowle, Buffet – und Spaß inklusive.

7. Mai Grillworkshop „Salate, Gemüse und Beilagen“
So veredeln Sie jedes BBQ-Menü. Wir zeigen Ihnen, wie Sie knackige Salate und raffinierte Beilagen zaubern.

11. Mai Wein-Genießer-Abend: „Wein & Spargel“
Ein besonderes Erlebnis: Wein, Gewürze und Speisen sensibel kombiniert.



2. + 3. Juni Kochseminar „Vorrats-Küche für den Sommer“
Die leidenschaftliche Köchin Maria Deelmann vermittelt Tipps & Tricks für selbstgemachtes „Eingemachtes“.

auf dem Brungshof



4. Juni Grillworkshop „Rind, Schwein & Geflügel“
Uwe Henke wird Ihnen gemeinsam mit Udo Erkes von der Fleischerei Erkes zeigen, wie Sie Feinstes vom Grill zubereiten.



2. Juli Grillworkshop „Mediterrane Fischküche“
Bestes aus dem Meer: Von Hummer bis Sardine.

3. September Grillworkshop „Raucharomen“
Mit Rauch lassen sich Speisen veredeln. Wir zeigen Ihnen, wie das bei Fleisch, Fisch und Gemüse geht.



8. + 9. September Kochseminar „Vorratsküche für den Winter“
Maria Deelmann zeigt, wie Sie sich kulinarisch auf die gemütlichen Jahreszeiten vorbereiten.

26. Oktober Kulinarische Weinprobe „Spitzenrieslinge & Festtagsweine“
Wir erwarten Sie zu einem festlichen Buffet, zu dem erlesene Weißweine und exzellente Rotweine eine harmonische Begleitung bilden.



10. November Kochkurs mit Uwe Henke „Nicht nur Chefsache“
Der Kurs rund um die Martinsgans. Anschließendes Festmenü für Ihre Freunde und Gäste.

23. November Wein-Genießer-Abend „Wein & Schokolade“
Spannend: Schokoladen-Menü mit begleitenden Weinen.



17. + 18. November Weihnachtlicher Adventsmarkt
Adventliche Atmosphäre und Genüsse auf dem Brungshof.

8. Dezember Festlicher Nikolausabend à la Brungshof
Genießen Sie Vorweihnachtsstimmung und ein Menü, das die klassische Festtagsküche frisch und neu interpretiert.

