

Wald & Wiesentag

Ein kulinarischer Wandertag mit Fernsehkoch Timo Böckle.

Termin:

Samstag 04.05.2019

Führung-Wanderung:
15:00 - ca.17:30 Uhr

Regionalmenü:
18:00 - ca.20:30 Uhr

Preis pro Person:

- 95 €
- mit

Übernachtung-145 €

Es ist kein Geheimnis, dass Wild aus der Region in unserer Küche einen ganz besonderen Platz eingenommen hat. Vom „Wildbrett“ unserer Variation vom Schalenwild als beliebtestes Wildgericht über hausgeräucherten Schinken vom Böblinger Stadtwaldschwein bis hin zu Wildwürsten, Wildmaultaschen und vielem mehr.

Doch was steckt hinter dem Produkt WILD, welches wir im Reussenstein mit viel Handarbeit zu einem hochwertigen Lebensmittel für eine gesundheitsbewusste Ernährung werden lassen? Wie leben Wildtiere in den Wirtschaftswäldern nahe unserer Ballungszentren? Warum braucht es ein zeitgemäßes Wildtiermanagement und wie lerne ich unsere Wälder zu lesen wie ein Buch? Diese und viele weitere Fragen wird Ihnen Timo Böckle während dieser spannenden Wanderung durch Wälder und über Wiesen unserer Heimat näherbringen! Abschließend genießen wir gemeinsam ein leckeres Frühlingmenü im Hotel- Restaurant „Zum Reussenstein“.

Enthaltene Leistungen:

Liebevoll gestalteter Genuss-Schein - Cocktailempfang im Frühlingwald - Professionell geführte Wanderung - Infomaterial zum Lebensraum Wald - 4 Gang Regionalmenü im Reussenstein -Timo Böckle's Editionsweine - Tafelwasser - Heißgetränke - Teilnahmeurkunde.

Reservierungen nehmen wir gerne persönlich an der Hotelrezeption, telefonisch unter 07031/66-000 oder per E-Mail an kochschule@reussenstein.com entgegen.

Die AGB's finden Sie auf der letzten seite.

Herdkonzert ©



Es ist inzwischen zur Tradition geworden!

Termin:
Samstag 28.09.2019

18:00 Uhr Stehempfang –
Menüstart

21:00 Uhr Konzert in
unserer Restaurantküche

Einem Künstler oder einer Künstlerin – oder auch einer Gruppe von Musikern – in unserer „Gläsernen Küche“ eine „etwas andere Bühne“ zur Verfügung zu stellen und dabei unseren Gästen einen besonderen Ohrenschmaus zu bieten. Davor verwöhnen wir noch Ihren Gaumen bei einem mehrgängigen Regionalmenü.

In den vergangenen Jahren durften wir unter anderem Max Giesinger, Lucy Lay, Laura Bellon, Hannes Mäser und viele weitere Künstler begrüßen.

Der Gutscheinvorverkauf hat bereits begonnen – unser diesjähriger Musiker wird im Frühling 2019 bekannt gegeben.

Preis pro Konzertkarte:

- inkl. Aperitif und Regionalmenü - 75 €
- Konzertkarte mit Übernachtung - 125 €

Reservierungen nehmen wir gerne persönlich an der Hotelrezeption, telefonisch unter 07031/66-000 oder per E-Mail an kochschule@reussenstein.com entgegen.

Die AGB's finden Sie auf der letzten Seite.



Pilzexkursion

Nach dem großen Erfolg der vergangenen Wald & Wiesentage© haben wir uns entschlossen eine weitere Exkursion anzubieten.

Termin:
Samstag 19.10.19,
15:00 Uhr

Unter fachkundiger Anleitung eines Pilzsachverständigen geht es auf die Pirsch bzw. in die Pilze. Bei diesem Einsteigerseminar werden Ihnen alle Grundlagen für das Sammeln heimischer Pilze vermittelt! Im Anschluss treffen sich die Teilnehmer im Restaurant „Zum Reussenstein“ zu einem regionalen Pilzmenü a la Timo Böckle.

Enthaltene Leistungen:

Liebevoll gestalteter Genuss-Schein, Pilzmeeting, Pilzwanderung, 4 Gang Regio-Pilzmenü, Reussensteiner Editionsweine, Tafelwasser, Heißgetränke, Infomappe, Teilnahmeurkunde...

Preis pro Person:

- 85 €
- mit Übernachtung - 135 €

Reservierungen nehmen wir gerne persönlich an der Hotelrezeption, telefonisch unter 07031/66-000 oder per E-Mail an kochschule@reussenstein.com entgegen.

Die AGB's finden Sie auf der letzten seite.



„em Frialeng“

A
Sebastian Blau
Abend

Termin:

29. März 2019

19:00 Uhr - 23:00 Uhr

Im Wintergarten in Timo Böckles Reussenstein, "z Bebleng":

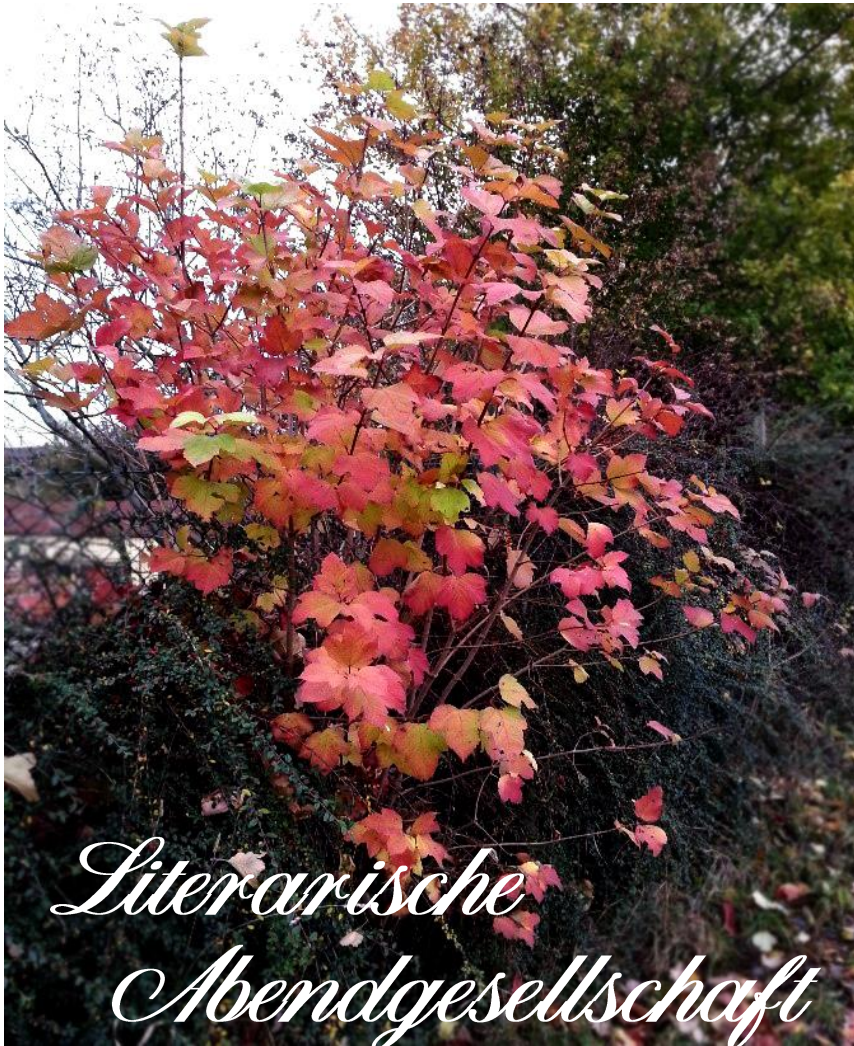
zu einem lukullischen 4-Gänge Menue von unserem Star- und
Fernsehkoch liest d'r Waldabuecher Herbert Demel Sebastian Blau
Gedichte ond Gschichtle.

Preis inkl. Timo Böckle's Editionsweine und Tafelwasser 79 €/Person

Teilnehmerzahl begrenzt - Kartenvorverkauf unter der Telefonnummer
07031/66-000 oder an unserer Hotelrezeption.

Reservierungen nehmen wir gerne persönlich an der Hotelrezeption, telefonisch unter
07031/66-000 oder per E-Mail an kochschule@reussenstein.com entgegen.

Die AGB's finden Sie auf der letzten seite.



„Herbschdgedank“

Termin:

25. Oktober 2019

19:00 Uhr - 23:00 Uhr

im Wintergarten in Timo Böckles Reussenstein, "z Bebleng":

zu einem lukullischen 4-Gänge Menue von unserem Star- und Fernsehkoch liest d'r Waldabuecher Herbert Demel aus em Füllhorn schwäbischer Gedicht' ond Gschichtla.

Preis inkl. Timo Böckle's Editionsweine und Tafelwasser 79 €/Person

Teilnehmerzahl begrenzt - Kartenvorverkauf unter der Telefonnummer 07031/66-000 oder an unserer Hotelrezeption.

Reservierungen nehmen wir gerne persönlich an der Hotelrezeption, telefonisch unter 07031/66-000 oder per E-Mail an kochschule@reussenstein.com entgegen.

Die AGB's finden Sie auf der letzten seite.

AGB`S

Koch- und Lifestylekurse

Die Teilnehmerzahl an den von Timo Böckle's Kochschule durchgeführten Kursen sollte in der Regel 8-10 Personen nicht überschreiten. Die Anmeldung erfolgt mit verbindlicher Anmeldebestätigung. Timo Böckle's Kochschule behält sich vor, Termine für Kurse nach eigenem Ermessen zu verschieben oder ganz abzusagen. In diesem Fall wird der volle Betrag zurückerstattet. Sonstige Ansprüche der Kursteilnehmer wegen der Absage von Kursen – gleichgültig aus welchem Rechtsgrund – sind ausdrücklich ausgeschlossen. Das Risiko körperlicher Schäden oder Schäden an Kleidung oder sonstigen Sachen trägt jeder Kursteilnehmer selbst. Dementsprechend verzichtet jeder Kursteilnehmer gegenüber Timo Böckle's Kochschule (der Firma Hotel-Restaurant "Zum Reussenstein", Fam. Böckle GmbH), oder einem ihrer Mitarbeiter bzw. Beauftragten auf alle Ersatzansprüche im Zusammenhang mit diesen Kochkursen und dem Zugang zu den entsprechenden Räumen und Anlagen. Soweit gesetzlich zulässig ist Böblingen ausschließlicher Gerichtsstand.

Bei Rücktritt

Bei vorzeitigem Rücktritt eines gebuchten Kurses sind folgende Gebühren zu entrichten:

14-7 Tage vor Kursbeginn 50% der Kursgebühr

6-0 Tage vor Kursbeginn 100% der Kursgebühr