Mintrops. KOCH SCHULE



Angebotsmappe 2024



"Gutes Essen ist die Essenz des Lebens."

Herzlich willkommen

in Mintrops Kochschule am Kleinen Markt.

Kreative und fröhliche Menschen besuchen unsere Kochschule, um gemeinsam zu kochen und zu genießen.

Wir möchten auch Ihre Leidenschaft für Genuss wecken und Ihnen zeigen, wie man Lebensmittel fachgerecht zubereitet und wie das Kochen eine reine Freude ist.

Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von Mintrops Stadt Hotel Margarethenhöhe



Mintrops Stadt Hotel Margarethenhöhe I Steile Straße 46 I 45149 Essen
Tel. 0201.4386-0 I Fax. 0201.4386-100 I info@mintrops-kochschule.de I info@stadt.mm-hotels.de I www.mintrops.mm-hotels.de











Inhaltsverzeichnis



Teamkochen

Für das ganze Jahr

Gemeinsam bereiten Ihre Mitarbeiter oder Ihre Kunden köstliche Speisen zu und lassen sich diese bei einem guten Glas Wein schmecken.

Das Kochen im Team, das miteinander Erleben und das Lernen neuer Techniken stärken den Teamgeist, die Motivation und die Kommunikation untereinander.



Teamkochen

Von Oktober bis Dezember

Speziell für Herbst und Winter haben wir für das gemeinsame Kochen im Team eine Speisekarte mit saisonalen Gerichten.

So können Sie sich mit Ihrer Firma oder Ihren Kunden auf die kalte Jahreszeit einstimmen und beispielsweise Ihre Weihnachtsfeier bei uns gestalten.



Küchenparty

Party und Kochen

Die besten Partys finden bekanntlich in der Küche statt. Genau so ist das auch bei unserer Küchenparty: Sie werden von unserem Koch mit Köstlichkeiten verwöhnt und genießen gemeinsam mit Ihren Freunden, Kollegen oder Kunden einen entspannten Abend.



Firmen-Events

Das besondere Highlight

Raus aus dem Arbeitsalltag – und zwar mit Genuss. Mintrops Kochschule steht Firmen, Kanzleien, Abteilungen und Vereinen ab 10 Personen bis maximal 30 Personen offen. Bei uns wird aus jeder Veranstaltung ein einzigartiges Event.



Private Dining

Feiern Sie bei uns

Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Hochzeiten, Junggesellenabschiede – Mintrops Kochschule bietet Platz für 22 Personen.

Sie entscheiden, ob ein Koch für Sie kocht, ob Sie mit unserem Koch gemeinsam ein Menü zubereiten oder ob Sie selbst kochen.

5



Kochstudio mieten

Zu Hause keinen Patz?

Sie kochen gerne alleine oder mit Ihren Freunden, aber Ihre Küche ist zu klein, um Bekannte und Familie zu bewirten? Wir haben jede Menge Platz und das Beste ist, Sie müssen hinterher noch nicht einmal selbst aufräumen. Wenn Sie möchten, kaufen wir sogar für Sie ein und stellen Ihnen die Lebensmittel bereit.



Rent a Cook

Mieten Sie einen Koch

In Mintrops Kochschule haben Sie die Möglichkeit, das Kochstudio mit Koch zu mieten. Die Veranstaltung hat in diesem Fall ihren eigenen Koch und gegebenenfalls auch ihre eigene Ser- vicekraft. Der Kochabend kann in klei- nem und privatem Kreis veranstaltet werden.



Mintrops Gemüsegarten

Alles Bio

Seit 2014 Jahren bewirtschaften wir in unserem Garten auf etwa 10.000 qm Ackerland einen Gemüsegarten – naturnah und ohne Einsatz von Chemie. Seit 2014 sind wir Mitglied bei Bioland und bei der Kontrollstelle ABCERT. Natürlich verwenden wir unser eigenes Obst und Gemüse in unseren Restaurants und in unserer Kochschule.

4

Meninauswahl für Ihr gemeinsames Kochevent

- -> Wählen Sie aus unseren Menüs jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert.
- -> Wir bereiten in unserer Showküche alles für Sie vor.
- -> Die Utensilien, Geräte, Gewürze und Lebensmittel warten auf Sie auf einer großen Tafel bzw. auf einem Arbeitstisch.
- -> Sobald die Schürzen umgebunden sind, werden Teams gebildet, die die einzelnen Speisen für Ihre Menüfolge zubereiten.
- -> Unser Teamkoch hilft Ihnen und Ihren Gästen und hat jede Menge Tipps und Kniffe, wie das Kochen noch leichter von der Hand geht.
- -> Die Gänge werden nacheinander gekocht und pro Gang verzehrt.
- -> Kochen können immer maximal 14 Personen, mindestens 8 Personen sind notwendig fürs Gelingen.
- -> Weitere Gäste können Arbeiten im Service übernehmen wie das Eindecken, die Menükarten schreiben etc. Natürlich können sich die Teilnehmer zwischendurch abwechseln.

Der Preis inklusive 3-Gang-Menü und einem Glas Sekt oder Orangensaft zur Begrüßung beträgt 150 ,00 € pro Person exkl. Getränke.

Die Menüs bestehen aus einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert. Dazu reichen wir jeweils Brot und Butter.





Für das ganze Jahr

Wählen Sie jeweils einen Gang aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Vorneweg

Lachstatar

Avocado | Sesam | Shitake Tempura | Limettenmayo

Ceviche vom Wolfsbarsch geflämmte Melone | Rucolapesto | Feta | Grapefruitschäumchen

Gebratene Riesengarnelen

Mandel | Senfgurken | Zitronengrasgelee | Lachskaviar

In Kataifiteig gebackene Jakobsmuscheln Möhrenpüree | Pumpernickel | Selleriestreifen | Lauchjus

Tatar vom Kalbsfilet Wachtelspiegelei | Trüffelcreme | frittierte Kapern | Gurkenchutney

Knusprige Streifen von der Lammhüfte Koriander Rotkrautsalat | Erdnüsse | Wasabimayo | Sojareduktion



Hähnchen-Spieß in Aprikosen-Chili Marinade Pimentos de Padron I gepresste Kartoffeln I Paprika Aioli

Ziegenfeta aus dem Ofen bunte Tomaten | Chimichurri | Foccacia | Oliven-Tapenade

Miso Aubergine Koriander-Chili Hummus | Chashewkerne | grüner Apfelsalat

Bete Carpaccio Honigvinaigrette | geröstete Haselnüsse | marinierter Räuchertofu | gepickelte rote Zwiebeln

> Tom Kha Gai gezupftes Hühnchen | Zitronengras | Chili | Champignons | junger Lauch

> > Getrüffeltes Selleriesüppchen Eigelb | Schnittlauch | Knusperstange

Krustentierschaumsüppchen Garnelentatar | Vanille | Mascarpone



Zur Hauptsache

Medaillon vom Kabeljau Rote Bete- Püree | Senfkaviar | Minze | Zuckerschoten

Sous Vide gegarte Lachstranche Meerrettichsoße I feiner Gurkensalat I Kartoffelrösti

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet Fregola Sarda | Salsiccia | Tomatensugo | Babyspinat

Schwertfischsteak "Nizza" schwarze Oliven | Bohnen | pochiertes Ei | Spitzpaprika

Kurz gebratener Kalbstafelspitz Kräuterseitling | Allerlei Süßkartoffel | wilder Brokkoli | Ahornsirup

> Piccata vom Maishähnchen Zitronenpolenta I Ofengemüse I Pesto alla siciliana

> Argentinische Rinderhüfte Sous Vide Kaffeehollandaise I grüner Spargel I Kartoffelkuchen

Involtini vom Kalb Spinat | Ricotta | Pinienkernsoße | Paprikaragout | Safranrisotto

In Hoisin und Sesam glasierter Schweinebauch junger Lauch I Ananaschutney I Kokosreis I gebackener Austernpilz

Offene Gemüselasagne Burrata | Basilikum | lauwarme Antipasti | Knoblauchschaum

Gefüllte Backkartoffel

Avocadosalsa | körniger Frischkäse | Melonenwürfel | gebratene Salatherzen

Steak vom Sellerie Misocreme | Spinatsalat mit Limette und Ingwer | Chili- Couscous



Zum süßen Abschluss

Pekannuss- Schnitte Apfelsalat | Kaffeesoße

Mangomousse Kokoseis I Kaffirlimettenschaum

Karamell- Cheesecake Lemon Curd- Creme I geflämmter Baiser

Waldbeerenparfait
Buttermilch-Zitrusjus | Kekscrumble

Valhrona Schokoladenküchlein karamellisierte Mandeln I Vanilleeis

Banoffee Cake
weiße Schokoladen Panna cotta | Kondensmilchkaramell





Von Oktober bis Dezember

Vorneweg

In Glühwein angebeizter Lachs Birnensalat | herzhafter Kaiserschmarrn | Walnusscracker

In Vanille gebratene Jakobsmuscheln pochierte Mandarinen | Salat von grünen Erbsen | Rote Bete- Creme

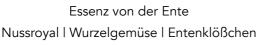
Confierte Wachtelbrust Sellerie-Kürbissalat I gebackene Zwiebelringe I Rosinenchutney

Tatar vom Hirsch Belugalinsen | Orangenfilets | Rosmarin | Pastinakenknusper

Ofengebackener Kürbis Granatapfelvinaigrette | karamellisierter Radicchio | Ziegenkäsecrumble

Waldpilztarte Zwiebelstippe | Sauerrahm | Rapunzel | Grapefruitvinaigrette

> Maronencremesüppchen Preiselbeersahne | Kräuterstippe





Zur Hauptsache

Medaillon vom Seeteufel Kürbiskernkruste | Safransud | Wirsingröllchen | Röstkartoffelpüree

Filet vom Zander Lebkuchenjus I wilder Brokkoli I Preiselbeeren I Nussige Polenta

Hirschrückensteak Portweinschalotten | Waldpilzkartoffelpüree | geröstete Pastinaken

Rosa gebratene Entenbrust Kirschmarmelade I geschmorte Rübchen I Kürbispüree

Geschmortes Kalbsbäckchen Vanillemöhrchen | Birnenchutney | Kräuter-Graupenrisotto

Kürbis- Kichererbsenbällchen Fenchelragout | Orangen- Couscous | Feigen-Anissoße

Zum süßen Abschluss

Saftiger Glühweinkuchen Spekulatiuseis | Orangenkaramell

Mandarinen Panna cotta gebrannte Mandeln I Ingwerschaum

Marzipan- Parfait salziges Nougat | Pistazienerde | Schokoladensoße

> Bratapfel Crème brûlée Mascarpone | Rumrosinen





Die besten Partys finden in der Küche statt

So auch bei unserer Küchenparty für 15 bis 30 Personen: Unser Koch bereitet verschiedene, leckere Speisen vor Ihren Augen frisch zu – manches ist bereits angerichtet, manches genießen Sie frisch aus der Pfanne.

In lockerer Atmosphäre mit Musik und leckeren Getränken verbringen Sie mit Ihren Freunden, Ihrer Familie oder Ihren Kollegen einen entspannten Abend in unserer Küche.

Und dazu gibt es natürlich die heißen Tipps unseres Chefs am Herd, die Sie bei Ihrer nächsten Party selbst umsetzen können.

Wählen Sie eine Vorspeise, eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Vorneweg

Tataki vom Lachs feiner Gurkensalat | Kartoffelstroh | Senfschmand

Bällchen vom Maisgeflügel Mango- Paprika- Salat I geröstete Erdnüsse I Korianderpesto

Gebackener Feta
Tomatenmarmelade | Knoblauchchips | Rucola

Aus dem Suppenpott

Rote Thaicurrysuppe in Kokos gebackene Garnelen I junger Lauch

Süßkartoffelcremesüppchen
Jalapenoschaum I Cheddarcreme

Tomaten-Mascarponesüppchen Basilikumpesto I Focaccia



Zur Hauptsache

Orientalische Fisch Kebabs Rote Bete- Hummus | Salzzitronenchutney | Bohnenragout

Steak von der Buttermakrele Sesammantel | Zuckerschoten | Mangowürfel | gebratene Nudeln

Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte Schmorzwiebeln | Süßkartoffelstampf mit Speck | geröstete Paprika

Roulade vom Maishähnchen körniger Frischkäse I Wurzelgemüse aus dem Ofen I Kartoffelecken

Gefüllte Zucchini
Mais | schwarze Bohnen | Molesoße | Reistaler

Zum süßen Abschluss

Banana Split Schokoladenpudding I geflämmte Banane I geröstete Nüsse

> Crema catalana Himbeereis l Zitrusgelee



Firmen-Events

Mintrops Kochschule ist der ideale Ort für beinahe jeden Anlass: Ob Jubiläen, Teamkochen, Networking, Teambuilding, Incentives, Mitarbeiterschulungen oder Weihnachtsfeier – Sie dürfen sich einfach wohlfühlen.

Sie entscheiden, ob Sie einen Koch buchen oder selbst kochen. Wenn Sie selbst kochen, stellen wir Ihnen gerne einen Warenkorb mit den Lebensmitteln, die Sie brauchen, zur Verfügung – und Sie sparen die Zeit fürs Einkaufen. Auch die Planung des Events nehmen wir Ihnen gerne ab.

Kosten, die auf jeden Fall anfallen, sind die Miete und die Endreinigung.

Falls Sie einen Koch, Servicepersonal oder einen Warenkorb wünschen, werden auch diese berechnet. Kontaktieren Sie uns einfach unverbindlich.

Miete für die Kochschule: 500,00 € pro Tag

Endreinigung: 100,00 €

Warenkorb: je nach Warenwunsch Koch: je nach Warenwunsch 68,00 € pro Stunde Servicemitarbeiter: 48,00 € pro Stunde

Oder Sie entscheiden sich für eines der Menüs. Dann zahlen Sie je nach Menü pro Person 150,00 € bis 155,00 €.

Private Dining

Für Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Hochzeiten, Junggesellenabschiede und andere Events öffnen wir gerne unsere Türen.

Mintrops Kochschule bietet Platz für 22 Personen. Sie als Gast entscheiden, ob Sie einen Koch dazu buchen, der für Sie kocht, ob Sie die Köstlichkeiten mit dem Koch zusammen zubereiten oder ob Sie selbst kochen. Selbstverständlich können Sie auch eine Servicekraft buchen. Wenn Sie selbst kochen, stellen wir Ihnen gerne einen Warenkorb mit den Lebensmitteln, die Sie benötigen bereit.

Kosten, die auf jeden Fall anfallen, sind die Miete und die Endreinigung. Falls Sie einen Koch, Servicepersonal oder einen Warenkorb wünschen, werden auch diese berechnet.

Miete für die Kochschule: 500,00 € pro Tag Endreinigung: 100,00 €

Warenkorb: je nach Warenwunsch Koch: 68,00 € pro Stunde Servicemitarbeiter: 48,00 € pro Stunde

Oder Sie entscheiden sich für eines der vorherigen Menüs. Dann zahlen Sie pro Person ab 150,00 €.



Kochstudio mieten

Sie kochen gerne, jedoch ist Ihre Küche zu klein, um Bekannte und Familie zu bewirten? Sie stellen sich ein Dinner vor, nur für Sie und Ihre Freunde?

Oder Sie möchten gemeinsam mit Ihren Gästen kochen und essen, haben aber keine Lust danach aufzuräumen? Mintrops Kochschule hat die Lösung: Mieten Sie uns einfach!

Andere Köche, Caterer, Firmen oder Privatpersonen können unsere Kochschule mieten. Sie haben die Räumlichkeiten frei zu Ihrer Verfügung ohne einen Mitarbeiter von uns.

Wenn Sie möchten, stellen wir Ihnen natürlich gerne einen Warenkorb mit den Lebensmitteln, die Sie benötigen, bereit. Als Kosten fallen lediglich die Miete und die Endreinigung an – und eventuell ein Warenkorb.

Miete für die Kochschule: 500,00 € pro Tag Warenkorb: je nach Warenwunsch Endreinigung: 100,00 €

Fragen Sie uns einfach nach einem Termin, wir beraten Sie gerne.



Rent a Cook

Mintrops Kochschule können Sie auch mit einem unserer Köche für einen Abend mieten. Er bereitet für Sie frische Köstlichkeiten nach Ihren Wünschen zu. So können Sie einen eigenen Kochabend im kleinen und privaten Kreis veranstalten.

Neben Miete und Endreinigung fallen Kosten für das Menü, Getränke und das Personal an.

Miete für die Kochschule:500,00 € pro TagWarenkorb:je nach WarenwunschGetränke:nach VerzehrKoch aus Mintrops Stadt Hotel:68,00 € pro StundeServicemitarbeiter aus Mintrops Stadt Hotel:48,00 € pro StundeEndreinigung:100,00 €

Sie haben Interesse daran, einen eigenen Koch zu mieten? Dann sprechen Sie uns unverbindlich an!

Die Köche der Mintrops Kochschule



Stephan Kneucker
Küchenchef Stadt Hotel



Tim Jütte
Junior Souschef





Seit 2014 bewirtschaften wir in unserem Garten ca. 10.000 qm Ackerland.

Wir bauen naturnah, ohne den Einsatz von irgendwelcher Chemie an und sind seit dem 15. Februar 2014 Mitglied bei Bioland und bei der Kontrollstelle ABCERT.

Pralle, knackige Salate, vor Gesundheit strotzender Blumenkohl, Zucchini, Gurken und, nicht zu vergessen, ein himmlisch duftender Kräutergarten; all dies vom Samenkorn bis zur Ernte liebevoll großgezogen von unserer Gärtnerin Marion Grande, die nicht nur einen, sondern zehn grüne Daumen zu haben scheint.

Sorgsam auf Frische, Qualität und Vielfalt zu achten, ist für uns eine Selbstverständlichkeit, die uns Freude bereitet.

Das so erzeugte Obst und Gemüse verwenden wir in unseren Restaurants und in unserer Kochschule.

Und das bauen wir im Laufe eines Jahres an:

März-April: Asia-Salat, Spinat

Mai: Erdbeeren, Himbeeren, Rhabarber, Salat, Spargel, Spinat, Mangold

Juni: Erdbeeren, Himbeeren, Fenchel, Rhabarber, Salat, Spargel (bis 24.06.), Kohlrabi, Mangold, Bete,

Petersilie

Juli: Aubergine, Basilikum, Bete, Buschbohnen, Erdbeeren, Fenchel, Himbeeren, Kohlrabi, Mangold, Ros

marin, Salat, Schlangengurke, Salbei, Spitzkohl, Stangenbohnen, Steckrüben, Zucchini, Erbsen

(Zuckerschoten), Paprika, Petersilie, Tomate

August: Aubergine, Basilikum, Bete, Buschbohnen, Fenchel, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Mangold, Paprika,

Rosmarin, Salat, Schlangengurke, Spitzkohl, Stangenbohnen, Steckrüben, Tomate, Weißkohl,

Zucchini, Zwiebel, Erbsen (Zuckerschoten), Petersilie

September: Aubergine, Basilikum, Bete, Buschbohnen, Fenchel, Kürbis, Lauch, Mangold, Möhre, Paprika,

Pastinake, Peperoni rot, Rosmarin, Rotkohl, Salat, Sellerie, Spitzkohl, Stangenbohnen, Steckrüben,

Tomate, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zwiebel, Petersilie

Oktober: Bete, Feldsalat, Kürbis, Lauch, Pastinake, Rauke, Rotkohl, Sellerie, Weißkohl, Wirsing, Zwiebel,

Möhre, Petersilie, Spinat

November: Feldsalat, Rauke, Sellerie, Spinat, Zwiebel, Kürbis, Möhre, Rotkohl

Dezember: Feldsalat, Grünkohl, Rauke, Spinat, Zwiebel

Weitere Informationen: www.mintrops-gemusegarten.de







Harald Mintrop Herr des Gartens

Unsere Lieblingsprodukte

Produkte / Lieferanten unseres Shops www.mintrops-kochschule.de



Bio Honig

Hauseigener Honig aus unserem Garten

Fleißige Bienen auf dem Gelände von Mintrops Land Hotel sorgen für unseren hoteleigenen Honig.

Die Bienen tragen den Honig aus dem vielfältigen Blütenangebot aus unserem Gemüse-, Gewürzund Obstanbau ein. Gleichzeitig sorgen sie dabei für die Bestäubung unserer Pflanzen.



Team Kornkammer

Tolle Knolle

In dem grünen Ruhrgebiet, im Ruhrtal, genauer auf dem Bioland-Hof Haus Holte mit Sitz in Witten produziert Team Kornkammer seine landwirtschaftlichen Produkte in bester Bio-Qualität:

Dinkel, Weizen sowie Kartoffeln, das sogenannte Ruhrtal-Gold.



Mintrops Gemüsegarten

Alles Bio

Seit 2014 bewirtschaften wir in unserem Garten auf etwa 10.000 qm Ackerland einen Gemüsegarten – naturnah und ohne Einsatz von Chemie. Seit 2014 sind wir Mitglied bei Bioland und bei der Kontrollstelle ABCERT.

Natürlich verwenden wir unser eigenes Obst und Gemüse in unseren Restaurants und in unserer Kochschule.

