

Mintrops.
KOCH  SCHULE

Angebotsmappe 2026



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

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

*Lassen Sie alles mal
Menü passieren...*



Inhaltsverzeichnis



7

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.



10

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 einstellen und beispielsweise Ihre Weihnachtsfeier bei uns gestalten.



14

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.



15

Kochstudio mieten

Zu Hause keinen Platz?

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.



14

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.



12

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 spannenden Abend.



16

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 Servicekraft. Der Kochabend kann im kleinem und privatem Kreis veranstaltet werden.



17

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.

Menüauswahl 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 155,00 € / 160,00 € pro Person exkl. Getränke.

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



Teamkochen

Von Januar - September

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

Vorneweg

Geflämmtter Island Lachs
Senfvinaigrette | roter Zwiebelsalat | Kumquats

Ceviche vom Wolfsbarsch
Junger Lauch | Chili | Mais- Sud | Koriander | Ananassalsa

Gegrillter Pulpo
Zitrusfrüchte | Hummus | Granatapfel | gepickelte Zwiebel

In Currybutter gebratene Jakobsmuscheln
Naan Brot | Joghurt | Minze | Mango

Asiatischer Roastbeef- Spieß
Gurkensalat | Limette | Sojasei | Sesam | gerösteter Reis

Tatar vom Kalbsfilet
Knuspriger Speck | Pilzschaum | Wachtelei | Manchego

Saftiges Maishähnchen
gebratene Salatherzen | Croutons | Parmesan | Kapernmayonnaise

Fetakäse im Sesammantel
Tomaten- & Brotsalat | Kalamata Oliven | Oregano

Sesam Aubergine
Koriander-Chili Hummus | knusprige Kichererbsen | süße Schalotten

Bete- Carpaccio
geröstete Haselnüsse | mariniertes Räuchertofu | Kräuterseitlinge

Thom Kha Gai
gezupftes Hühnchen | Zitronengras | Chili | Champignons | junger Lauch

Birnen- Sellerie Süppchen
Serranoschinken | Basilikumöl

Lauchcremesüppchen
körniger Frischkäse | Pancetta | geräucherte Paprika

155 €
p.P. exkl. Getränke

Zur Hauptsache

Medaillon vom Kabeljau
Rote Bete Püree | Senfkaviar | Minze | grüne Bohnen

Island Lachs Sous vide
Ofenkarotten | Graupen | Vanille | Passionsfrucht- Hollandaise

Filet vom Zander
Pasta- Risotto | Chorizo | grüner Spargel | karamellierter Knoblauch

Schwertfischsteak „Nizza“
schwarze Oliven | Bohnen | gehacktes Ei | Paprikapüree

Piccata vom Maishähnchen
Zitronenpolenta | wilder Brokkoli | Pesto alla Siciliana

Roastbeef Sous vide
Madeirazwiebeln | Selleriepüree | grüne Bohnen | Speckschaum

Orientalische Lammhüfte Sous vide
Walnüsse | Aprikosen | Joghurt | Minze | Bulgur | Blumenkohl

In Hoisin und Sesam glasiertes Schweinefilet
junger Lauch | Ananas- Chutney | gebratener Reis | Pak Choi

Gefüllte Backkartoffel
Avocado- Salsa | körniger Frischkäse | gebratene Salatherzen

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

Indisches Kartoffelcurry
Linsencracker | junger Lauch | Kokosmilch | Tofu

Zum süßen Abschluss

Macadamia Nussecke
Schokoladenschaum | karamellierte Ananas

Mangomousse
Kokoseis | Kaffir- Limettenschaum

Blaubeer Cheesecake
Krokant | Bruchschokolade

Zitronenparfait
Basilikum | Olivenöl | Cantuccini

Brownieschnitte
Himbeersorbet | Nuss Granola

Banana Split
karamellierte Banane | Vanilleeis | Schokomousse



Teamkochen

Von Oktober bis Dezember

Vorneweg

Geflämmtter Island Lachs
Glühweinapfel | geröstete Walnüsse | Lauchsalat

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

Rosa gebratene Entenbrust
Feldsalat | Kumquat- Kompott | Haselnussvinaigrette

Tatar vom Hirsch
Belugalinsen | Orangenfilets | Rosmarin | Pastinakenknusper

Gratinierter Ziegenkäse
Birne | Pistazien | Kakaogeele | Wildkräuter

Waldpilz- Tarte
Zwiebelstippe | Sauerrahm | Rapunzel | Grapefruitvinaigrette

Kürsbicremesüppchen
geröstete Kürbiskerne | gepickelter Apfel

Schaumsüppchen vom Topinambur
Nashibirne | Grünkohlöl | Haselnüsse

160 €

p.P. exkl. Getränke

Zur Hauptsache

Seeteufel- Schnitzelchen
Safranpüree | Spritzige Beurre Blanc | Bohnengemüse

Filet vom Zander
Lebkuchenjus | wilder Brokkoli | Preiselbeeren | nussige Polenta

Hirschrückensteak
Portweinschalotten | Waldpilze in Kräuterrahm | Kartoffelstampf mit Bergkäse

Rosa gebratene Entenbrust
Orangenmarmelade | Ofenmöhrrchen | Bergkäsepolenta

Filet vom Kalb im Kräutermantel
Granatapfelsalsa | Rosenkohlblätter | Steckrübenstampf

Pastarisotto
Kürbis | Vadouvanschaum | Salbei- Gremolata | geröstete Walnüsse

Zum süßen Abschluss

Saftiger Glühweinkuchen
Spekulatiuseis | Orangenkaramell

Mandarinen Panna cotta
gebrannte Mandeln | Ingwerschaum

Nougat Parfait
salziger Marzipan | Haselnüsse

Bratapfel Crème brûlée
Mascarpone | Rumrosinen



Küchenparty

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. Ab 20 Personen berechnen wir einen zweiten Koch mit 68,00 € pro Stunde.

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

Vorneweg

Ceviche vom Island Lachs
Passionsfrucht | Radieschen | grüner Spargel | Avocado- Mayonnaise

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
geschmorte Zwiebel | Petersilie | Speck | Kartoffelstroh

Gezupfter Burrata
Ochsenherztomaten | Pinienkernpesto | Brotchips | Rucola

Aus dem Suppenpott

Süß- Saures Zwiebelsüppchen
gebackener Schweinebauch | Sojapflaumen

Blumenkohlschaumsuppe
Sternanis | Garnelentatar | Zitrusfrüchte

Rotes Linsensüppchen
Bulgur | Auberginencreme | Joghurt



Zur Hauptsache

Zanderfilet aus dem Ofen
Krustentierschaum | gerösteter Chicorée | Vermouth Risotto | Orange

Steak von der Buttermakrele
Vanille- Hollandaise | Erbsenragout | Kohlrabi- Püree | Dill

Gegrillte Rinderhüfte
Pico de Gallo | gerösteter Blumenkohl | Limetten- Polenta

Roulade vom Maishähnchen
Petersilienrisotto | Pilzschaum | Haselnüsse | Karotten

Gefüllte Zucchini
Mais | schwarze Bohnen | Molesoße | Reistaler

Zum süßen Abschluss

Valhrona- Schokoladenriegel
Popcorn | Kondensmilch | Zitrone

Crème- brûlée
Himbeergelee | Weiße Schokolade

Kaffee Panna cotta
Mangosalat | Sesamcrunch | Mascarpone

92 €
p.P. exkl. Getränke

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:	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 155,00 € bis 160,00 €

Private Dining

Für Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Hochzeiten, Jungesellenabschiede 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 155,00 €.

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 Tag
Warenkorb:	je nach Warenwunsch
Getränke:	nach Verzehr
Koch aus Mintrops Stadt Hotel:	68,00 € pro Stunde
Servicemitarbeiter aus Mintrops Stadt Hotel:	48,00 € pro Stunde
Endreinigung:	100,00 €

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



Stephan Kneucker
Küchenchef Stadt Hotel



Tim Jütte
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, Rosmarin, 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 unter mintrops-gemusegarten.de



DE-ÖKO-006



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-, Gewürz- und 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.

Mintrops.
KUCHSCHULE

