

Kirschensturms Newsletter

Die Adventszeit hat im Gleichschritt mit dem Schneeflockentanz begonnen. Kerzenlicht erhellt die dunklen Dezemberrächte, warme Gewürzdüfte lassen Geborgenheit spüren - gedämpft wird das vorweihnachtliche Treiben.

Auf dem Luzerner Markt beginnt die Winterzeit. Auch hier alles etwas ruhiger: die Wurzel- und Kohlgemüse, die Salate mit Bitternoten und der Freiland-Nüsslisalat haben das Zepter übernommen. Für alle dies lohnt es sich den Luzerner Markt auch zu dieser kalten Jahreszeit immer wieder zu besuchen.

Events

Kirschensturms-Weihnachtsmarkt

20 . Dezember 2009 ab 11.00

Schon Tradition: Unseres kulinarisches Stelldichein vor Weihnachten.

Die Erfahrung lässt Neues entstehen – unsere Geschenksideen lassen sich auf unsere Homepage ansehen und vorbestellen. So bleibt am Markt mehr Zeit zum Degustieren, Bewundern, Bereden und Begegnen.

Geschenke zum Geniessen

Gutes aus Meggen

Rot und weiss vom Weingut Sitenrain verbindet sich mit Rosenblatts Lächerli

Rosenblatts Gewürze-Palette

Von Asia bis Rind, wenn sich Gewürze mit Fleur de Sel mischen und sich im Aludöschen wieder verschliessen.

Zum „Schneugen“

Feurige Cashewnuss trifft Knoblauchmandel und lädt fette Oliven zu einem Glas Solaris ein

Viva la Pasta

Von Giacomo Rizzo die Pasta, aus Ligurien die Oliven, das Öl Von Colonna aus Sizilien - von mir die Sugo

Zum Espresso

Kirschsturms Törtchen Parade

Die karamellige Nusstorte - das zartschmelzende Schoggitörtchen – die Feuchte aus Linz

Für den Festtags-Apero

Tomatenpesto und Tapenade mit meinen Foccacia-Chips zum Dippen

Zur Vorspeise

Kalbfleisch-Pastete mit Trüffel

Entenleber-Terrinen mit Vin jaune d' Arbois

Unsere Gäste

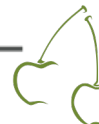
Roman Stübinger - kulinarisches aus Österreich – Sachertorte, Perlhuhnerrine und wundervolles in Gläsern

Stephanie von Sapore - Feinigkeiten, Baar, liebevoll eingepacktes aus Italien „favolosi e eseguite“

Susann M. Staub von Wein und Sein, Cham - wenn Weine deutsch sprechen...

Wir freuen uns auf Euch

Bettina & Lucas



Mittagstische

Immer Dienstags

Kulinarisches Beisammensein im Gleichschritt mit den Jahreszeiten

Da fällt er aus: 2. Feb. – 23. Feb. – 2. März

Beginn 12.00 Der Preis Fr. 45.00 inklusive Getränke

Mittagstisch 60+

Kulinarisches Beisammensein im Gleichschritt mit den Jahreszeiten

Die Daten jeweils Mittwoch

13. Jan. – 17. Feb – 17. März – 21. April – 19. Mai – 16. Juni – 14. Juli –

11. Aug. – 8. Sept. – 27. Okt. – 24. Nov – 22. Dez.

Beginn 12.00 Der Preis Fr. 45.00 inklusive Getränke

Gastkoch Roman Stübinger

Freitag, 5. Februar 2009 Roman Stübinger's Tanz mit den Challans-Enten

Roman kreierte sein berühmte Canard à l'Orange und ich schau fürs Rundherum.

Der Abend steht im Zeichen von Côte du Rhône

Beginn 19.00 Der Preis Fr. 135.00

Der Abendtisch - Genussvoller Donnerstagabend

Die Daten

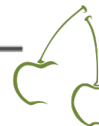
11. März - 8 April – 6. Mai – 17. Juni – 15. Juli – 12. Aug. – 16. Sept. –

14. Okt. – 11. Nov. - 9. Dez.

Leichter Beginner im Einklang mit den Jahreszeiten ... Das Zwischendurch von Süppchen bis Pastatöpfchen

Bestes aus der Region steht für den Mittelpunkt ... Der kulinarische Reigen wird schön Süß abgeschlossen

Beginn 19.00 Der Preis Fr. 75.00 inklusive Getränke



Kochkurse

Winterküche Freitag 8. Januar

Im Orangenöl gegarter Loup de mer auf Fagolini di Spella ··· Karotten-Koksnuss Macchiato mit Pakoras

Wintergemüse-Gratin mit Marktpilzen ··· Ormalinger Jungschwein mit Plain in Pigna ··· Clafoutis mit Zimtöl

Beginn 19.00 ··· Der Preis 115.00

Unterwegs durch Indien Mittwoch 3. Februar

Mulligatawny ··· Linsen Dal ··· Pakora ··· Samosa ··· Chapati mit Auberginen ··· Lammcurry Kaschmir

Beginn 19.00 ··· Der Preis Fr. 115.00

Valentinstag 6+6 Sonntag 14. Februar

Mit mir zusammen für die Liebste – Liebster kochen.

6 Kochkünstler kochen, kreieren, zelebrieren.... laden ein zum Schlemmen.

Die Kochende ab 14.00 ··· Aperobeginn für die Liebsten 18.00

Der Preis pro Paar Fr. 260.00

Kochen am Aschenmittwoch Mittwoch 17. Februar

Tuna im Konfettiregen ··· Lachs liebt grün ··· Raviolo ganz schön dicht ··· Luzerner Marktgemüse tanzt den letzten Samba ··· „Fasnachtschüechli göhn fremd“

Beginn 19.00 ··· Der Preis Fr. 115.00

Samstag Kochkurse 2010

Dem Kochen auf den Grund gehen ··· Mise en place ··· Schnittarten ··· Fonds und Saucen ···

Grundzubereitungsarten ··· filetieren und tranchieren ··· Freude am Kochen ··· Liebe zum Produkt

Samstag 13. März Keine Angst vor grossen Fischen

Samstag 15. Mai Pesto ··· Pasta ··· Sugo ··· zum Dritten

Samstag 14. August Im Banne der Gemüse, nicht nur für Vegis

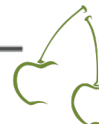
Samstag 25. September Fleisch und Wurst ··· vom Dämpfen bis zum Schmoren ··· es wurstet

Samstag 16. Oktober Wild und Wildgeflügel

Samstag 11. Dezember Kulinarische Weihnachtsgeschenke

Für die Samstagkurse können sich bis 10 zu Kochinteressierte anmelden. Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht, pro Gast Fr. 95.00

Beginn 13.00 ··· Der Preis Fr. 220.00



NEU

Samstag 12. Juni **6+6** 6 Kochkünstler kochen für seinen Gast ··· Einkauf am Luzerner Markt
Mise en place und Vorbereitung, Markt und Vorbereitungen von 8.00 – 15.00
Ab 19.00 Apero mit den Gästen.
Preis pro Paar Fr. 260.00
Weitere Daten auf Anfrage, auch 4+8 ist möglich....

Abendkurse

Dauer: ca. 3.5 Std.

90 Minuten kochen danach geniessen am schön gedeckten Tisch

Samstagkurs:

Dauer ca. 6 Std. 3- 3 ½ Stunden kochen danach geniessen

Im Kursgeld inbegriffen sind:

Rezeptmappe, Aperitif, Mineralwasser und Kaffee.

Diverse auserlesene Weine stehen zu vernünftigen Preisen im Angebot.

Ihre Anmeldung ist verbindlich. Wird die Anmeldung Ihrerseits kurzfristiger als 7 Tage vor Kursbeginn annulliert, so werden die Kurskosten in Rechnung gestellt.

In diesem Fall haben sie die Möglichkeit Ersatz zu schicken oder das Kursgeld für einen anderen Anlass zu verwenden.