

Sketche – Dinner mit Nivea(u)

Live – Cooking

Freitag, 8. November 2024 19 Uhr

Hier steht Lachen ganz oben auf der Speisekarte. Freuen Sie sich auf einen lustigen Abend, denn die Stadtbekanntesten gute Laune Macher Bernd Zoels und Jürgen Lechner werden die Speisen die Doris Rödter kreiert nicht nur lustig servieren, sondern auch eine Menge Sketche parat haben. Folgendes Menü wird vor Ihren Augen gekocht: Burrata mit gegrillten Trauben und Blaubeer-Vinaigrette, Schweinefilet-Medaillon mit mediterraner Orangen-Hollandaise, Rosmarinkartoffel, Joghurt-Walnuss-Tiramisu mit einem Alten-Nuss-Schnäpsle. Die Vorspeise begleiten wir mit einem Vanille-Trauben-Balsamico Spritz und zum Hauptgang servieren wir ein Glas Primitivo.

Mit Herrn Lechner, Herrn Zoels sowie Gastgeberin Doris Rödter

Gebühr: 59 €

Trüffel- Festlicher Abend!

Freitag, 15. November 2024

November 18.30 Uhr

Live- Cooking

Lieben Sie Trüffel? Dann ist dieser Abend genau das richtige für Sie. Durch die eigene Vorliebe zu Trüffel inspiriert, entschloss sich Doris Rödter schon vor einigen Jahren, diese Spezialitäten in Ihrem Fachmarkt anzubieten. Erfahren Sie an diesem Abend eine kleine Trüffelkunde und probieren Sie leckere Rezepte, die vor Ihren Augen zubereitet werden. Wir begrüßen Sie mit unserer hausgemachten „Crandori“ Trüffelpraline. Das Menü: Garnele auf Frisee-Feldsalat mit Trüffel-French-Dressing und geriebener Trüffelperle, getrüffeltes Nudelgangerl, Rotweineis (ohne Eismaschine) mit Trüffelhonig und Früchten. Dazu erklären und servieren wir 2 zum Menü passende Weine.

Referentin: Doris Rödter Hauswirtschaftsmeisterin (HwM) und Weinfachfrau.

Gebühr: 68 € (inkl. Weinbegleitung)

Wein mit Witz und Willi

Eine humoristische Weinreise mit Weinhumorist Willi Keicher aus Heilbronn

Mittwoch, 20.11.2024

18.30 Uhr

Heute bleibt keine Kehle und kein Auge trocken, denn unser altbekannter Freund Willi, bringt nicht nur **sechs feine Weine** aus der WZG Heilbronn mit, sondern begleitet uns mit viel Witz und Humor durch den Abend. Willi hat es mit seinem Humor bis ins Fernsehen geschafft, man muss ihn erlebt haben! Möchten Sie lachen und genießen? Dann ist dieser flüssige Spaziergang durch die Württemberger Weinberge genau richtig! Eine Vesperplatte sorgt für den nötigen Untergrund.

Referent: Willi Keicher Verkaufsleiter der WZG Heilbronn

Gebühr: 38,00 €

Ganz schön kreative Salatküche

Live-Cooking

Donnerstag 28. November 2024

18.30 Uhr

Gerade unter der Woche muss es in der Küche schnell gehen. Wie wär's mit diesem kreativen, schnellen 3 Gänge-Menü: marinierte Kopfsalatherzen mit Pfifferlings-Vinaigrette und Burrata, pikantes Hähnchen auf Fenchelsalat mit Baguette, Vanilleeis mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen. Dazu servieren wir zur Vorspeise einen Rose Sekt und zum Hauptgang einen mediterranen Rotwein.

Referentin: Doris Rödter Hauswirts. Meisterin

Gebühr: 39,00 €

Romantische Weihnachten

Mittwoch, 18. Dezember 2024 19 Uhr

Mit nachdenklichen aber auch humorvollen Texten & Melodien auf der Panflöte, entführen Sie Jürgen Lechner und Bernd Zoels in die wirklich stade Zeit. Ein gutes Stündlein zum Innehalten und als Vorfreude auf das kommende Fest. WeDo gourmet serviert Ihnen dazu einen leckeren, heißen Weihnachts-Cocktail.

Referenten: Jürgen Lechner, Bernd Zoels

Gebühr: 15 €

Märchenhafte Weinreise

Dienstag, 14. Januar 2025

19 Uhr

Dauer 1,5 – 2 Std.

Petra Quaiser, die Erzählerin und Rednerin mit Hut aus dem Ries, nimmt alle mit auf eine märchenhafte Reise. Sie pflegt die alte Kultur des freien Erzählens und präsentiert ihre Geschichten lustig, spannend, mystisch, heilend und lehrreich. Ihrer Stimme zu lauschen und einzutauchen in eine ganz andere Welt, verspricht Genuss pur. Weinfachfrau Doris Rödter präsentiert Ihnen zwei verschiedene Weine und eine Tasse feinsten Winzer-Glühwein. Ein kleiner Imbiss rundet den Abend ab

Referentinnen: Petra Quaiser, Doris Rödter

Gebühr: 39€

Drinks, Drinks, Drinks!

Mit den Bardiologen

Freitag, 17. Januar 2025

19 Uhr

Dauer ca. 3,5 Std.

APERITIVO oder die neue Cocktail Kultur, **für alle trinkfesten Männer und Mädels!**

Die Bardiologen Andi und Sven, erzählen von den Anfängen der Cocktailkultur bis hin zum kleinen Einblick in die Welt des Barkeepers. Lustige Anekdoten, spannende Fakten und coole Drinks, werden Euch diesen Abend unvergessen machen. Wir geben Euch alles an die Hand, was Ihr an Wissen benötigt um auch Zuhause mit wenig Aufwand eine Vielzahl feiner Drinks für Euch oder Eure Party zu zaubern. Im Anschluss unterstützen wir Euch bei der Herstellung Eures eigenen APERITIVO. Als Unterlage zu vier verschiedenen Drinks u.a. Negroni, gibt es Obatzder, Käse, Schinken und Baguette.

Referenten: Sven & Andi – die Bardiologen Gebühr: 69

1. Donauwörther Rätseldinner

Live-Cooking

Freitag, 24. Januar 2025

18.30 Uhr

Wir freuen uns ganz besonders, denn diese Frauen-Power-Combi hat es in Donauwörth so noch nicht gegeben. Doris Rödter und Ulrike Steger, werden charmant durch diesen Abend führen. Während Sie die kulinarischen Kreationen von Doris Rödter genießen, werden Sie von Ulrike Steger mit lustigen, ungewöhnlichen, mysteriösen und interessanten Rätselfragen über Donauwörth konfrontiert. Die Auflösung lässt uns heute schon gespannt sein und natürlich erhält der oder die Gewinner einen Preis.

Menü: Feldsalat mit Speck-Birne und Dattel-Speck-Crema, Hähnchen im Kürbiskernmantel mit Beilage, Dattel mit Mascarponefüllung und karamellierter Walnuss.

Wir servieren und erklären einen zur Vorspeise passenden Spritz und einen tollen Wein zum Hauptgang.

Referentinnen: Doris Rödter Hauswirtschafts-Meisterin
und Ulrike Steger „Donauwörth-Kennerin aus Leidenschaft“

Gebühr: 49,00 €

Kaffee Liebe

Ein Abend mit **Kaffeerösterei LOT 21** und **Deutschlands bester Profibäckerin Regina Lanz**

Termin: Mittwoch, 29. Januar 2025

18.30 Uhr

Auf diesen Abend freuen wir uns ganz besonders, hier erfahren Kaffeeliebhaber aus erster Hand alles über die Welt des Kaffees. Die Manufaktur aus Wertingen bringt Ihre besten Bohnen mit und brüht Ihnen so einiges zum Probieren auf. Wo kommt die Bohne her, alles

über die Röstung, wie entsteht guter Kaffee, wie unterschiedlich ist der Geschmack? Für eine Süße Leckerei dazu sorgt Konditormeisterin Regina Lanz. Sie wird uns nicht nur live einen Cupcake zeigen, sondern auch Ihren „Goldenen Cupcake“ mitbringen, den Sie in der TV Sendung „Das große Backen - die Profis“ gewonnen hat. In WeDo gourmet sind Ihre Macarons, Nussecken und neu Pralinen und Bruch-Schokoladen, nicht mehr wegzudenken.

Referenten: Norbert Ronecker und Regina Lanz

Gebühr: 29,00 €

Krimidinner mit Humor und Kulinarik

Live – Cooking

Freitag, 7. Februar 2025 um 19.00 Uhr

Hier steht Spannung und Humor ganz oben auf der Speisekarte. Unsere Stadtbekanntesten gute Laune Macher Bernd Zoels und Jürgen Lechner haben heute einen Kriminalfall zu lösen und hoffen auf Ihre Unterstützung. Doris Rödter wird dazu auch noch ein mörderisch-gutes Mahl auftragen. Begrüßt werden Sie von der heißen Oma. Es folgen Blaukrautsalat mit Blaubeer Dressing und Sauerbraten mit Serviettenknödel. Für alle die bis dahin noch nicht verschwunden sind..... gibt es zur Stärkung der schwachen Nerven, einen Leinöl-Powerdrink. Na dann hoffen wir mal, dass in dem guten Wein den wir zum Braten ausgesucht haben nichts reingekommen ist? Wir werden auf jeden Fall einen Vorkoster bestimmen!!!

Mit Herrn Lechner, Herrn Zoels sowie Gastgeberin Doris Rödter

Gebühr: 59 €

Gewürzparty mit der Bine

Live Cooking

Dienstag, 11. Februar 2025

18.30 Uhr

Ob Küchenschlacht, Chefkoch.tv, The Taste oder das Perfekte Dinner. Sie hat schon für viele Starköche kochen dürfen und den ein oder anderen Sieg davongetragen.

Lassen Sie sich von der Bine in die Welt der Gewürze entführen! Bei unserer Gewürzparty stellt die Bine eine Auswahl ihrer hochwertigen Gewürzmischungen vor, erklärt ihre Einsatzmöglichkeiten und bietet leckere Kostproben an. In entspannter Atmosphäre haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Aromen kennenzulernen, Neues zu entdecken und Fragen zu stellen. Perfekt für Genießer und alle, die ihre Küche um besondere Geschmackserlebnisse erweitern möchten.

Referentin: Die Bine Gewürzmanufaktur

Gebühr: 29 €

ÖI - SEMINAR – MIT GENUSS GESÜNDER LEBEN!

Dienstag, 18. Februar 2025 19.00 Uhr

Wir sprechen an diesem Abend ehrlich und direkt an, was die Industrie Ihnen verschweigt. Wir erklären Ihnen alles Wissenswerte über kalt gepresste Öle, die Sie auch gleich probieren können. Sie erhalten Kostproben und leckere Rezeptideen. Investieren Sie 2 Std. in Ihre Gesundheit, vom Geschmack werden Sie begeistert sein.

Referent: Markus Hartmann, Ölmühle Hartmann/Biburg und Doris Rödter Gebühr: 18 €

Gin & Tonic Tasting

Mit Sven, vom größten, deutschsprachigem Gin Blog ginvasion.de.

Freitag 21. Februar 2025

19 Uhr

Erfahrt direkt aus erster Hand alles zum Thema Gin. Hier geht Sven ein auf die Entstehungsgeschichte, verschiedene Gin Arten und auch spezifische Unterschiede werden hier aufgegriffen. Ihr verkostet 5 Gins pur und erlebt dann direkt was allein schon ein kleines Stück Eis für eine Veränderung des Gins hervorrufen kann. Im Anschluss bereitet euch Sven noch einen Gin & Tonic nach eurer Wahl und einen Cocktail zu. Knabbereien stehen am Tisch. Referent: Sven Pauli ginvasion.de Gebühr: 49 €

Mädelsabend - Partyrezepte

Live Cooking

Mittwoch, 26. Februar 2025

18.30 Uhr

Unkompliziert und locker soll dieser Mädelsabend sein und so empfangen wir Euch mit unserem ausgefallenen Beschleuniger Spritz Torinese. Unter Verwendung feinsten Essigs und Öle, zeigt Doris Rödter gefüllte Salatblätter mit Cafe de Paris Nudelsalat, richtiges Bruschetta, gebackener Camembert mit Feigen und Feigenbalsamico, Banana Split Dessert. Zwei ausgewählte Weine begleiten das Menü.

Referentin: Doris Rödter Hauswirtsch.-Meisterin, Weinfachberatung Gebühr: 49,00 €

Wild und Wein

Live-Cooking

Freitag 14. März 2024

18.30 Uhr

Wild und Wein ergänzt sich hervorragend und somit kommen Sie an diesem Abend in den Genuss von beiden. Weinfachfrau Doris Rödter erklärt und serviert einen Balsamico Aperitif und zwei verschiedene Weine die speziell zu Wildfleisch passen. Dazu gibt es einen Antipasti-Teller mit feinsten, selbstgemachten Wildspezialitäten aus der Region, beträufelt mit unserem Dattel-Speck-Balsamico und in Cranberry-Balsamico mariniertes Rehfilet auf Wildkräutersalat mit Cranberry-Dressing.

Referentin: Doris Rödter, Hauswirtsch. Meisterin, Weinfachberatung Gebühr: 44,00 €

Gourmet – Wein – Menü

Live – Cooking

Freitag, 28 .März 2025

18.30 Uhr

Heute dürfen Sie an unseren festlich-gedeckten Tischen Platz nehmen und sich fein bekochen lassen. Wir begrüßen Sie mit einem Lillet Orange. Das Menü: Garnele auf Wildkräutersalat mit Dattel-Curry- Dressing, Pollo Fino in Zitronen-Lavendel-Thymian Sauce mit Beilage, No-Bake-Mango-Kokos-Törtchen mit Mango Balsamico. Dazu servieren und erklären wir Ihnen, zwei besonders gut zu diesem Menü passende Weine.

Referentin: Doris Rödter Hauswirts. Meisterin, Weinfachberatung

Gebühr: 49 €

Salate & Dressing

Live-Cooking

Mittwoch, 2. April 2025

18.30 Uhr

An diesem Abend stellen wir Ihnen die heimlichen Stars der Küche vor, feinste Essig- und Ölspezialitäten, die in großer Auswahl in Glasamphoren zum frisch zapfen bereitstehen.

Zum Genießen gibt es Ciabatta mit Basilikum Öl und Meersalz. Wir zeigen verschiedene Salatdressings auf ausgefallenen Salaten. Rustikaler Toskanischer Panzanella Salat, Caesar Pasta Salat, Bunter Salat mit Feigen, Feta, Walnüssen und Cranberry Dressing.

Probierrundgang zu unseren Essig-Ölamphoren. (inkl. 0,1 Balsamico-Prosecco)

Referentin: Doris Rödter Hauswirts. Meisterin

Gebühr:29,00 €