

UNSERE BELIEBTESTEN SEMINARE - Schnell sein lohnt sich!

SALATE & DRESSING

Donnerstag, 12. November um 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 feinstem, griechischem Oliven Öl von unserem Bekannten aus Kreta. Wir zeigen verschiedene Salatdressings auf ausgefallenen Salaten. Kichererbsen-Blumenkohlsalat mit Granatapfeldressing auf Kräutercrema, Forellensandwich im Glas, Blaubeer-Pfirsich-Feta-Salat. Probierrundgang zu unseren Essig-Ölamphoren. (inkl. 0,1 Balsamico-Prosecco)

Referentin: Doris Rödter - HWM (Getränke nicht inkludiert)

Gebühr: 29€

LIVE-COOKING

FEST-MENÜ

MIT FRISCHEM TRÜFFEL

Freitag, 20. Dezember um 18.30 Uhr

An den Festtagen soll es etwas Besonderes sein. Da gönnt man sich doch auch mal einen feinen Trüffel, der um diese Jahreszeit am besten schmeckt und den Doris Rödter heute in ihren Hauptgang einbaut. Wir begrüßen Sie mit einem Gläschen Cranberry-Prosecco.

Das Menü: Gratinierter Weinbergpfirsich mit krossem Speck, Blauschimmelkäse und Dattel-Speck-Crema, Zanderfilet mit Fenchel-Orangen-Salat und Trüffelschaum auf Kartoffel-Crema mit frischem, schwarzen Trüffel, Dessert: Himbeercreme mit gebrannter, weißer Schokolade und Himbeer Balamico.

(inkl. 0,1 Aperitif - sonstige Getränke nicht inkludiert)

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin

Gebühr: 59€

LIVE-COOKING

BESINNliche WEIHNACHTEN

Donnerstag, 17. Dezember um 19 Uhr

Mit nachdenklichen aber auch humorvollen Texten und Melodien auf der Panflöte, entführen Sie Jürgen Lechner und Bernd Zoels in die wirkliche stadt 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 - THEMA GASTFREUNDsCHAFT

Dienstag, 12. Januar um 19 Uhr

Dauer ca. 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, heißen Winzertrunk. Ein kleiner Imbiss mit Leckereien von WeDo gourmet rundet den Abend ab.

Referentinnen: Petra Quaiser, Doris Rödter - Weinfachfrau

Gebühr: 39€

SÜDTIROLER ABEND -

URLAUB AUF DEM TELLER

Freitag, 15. Januar um 18.30 Uhr

Erleben Sie einen kulinarischen Abend voller Genuss und Südtiroler Lebensfreude. In gemütlicher Runde tauchen wir ein in die traditionelle Küche Südtirols – wo alpine Bodenständigkeit auf mediterrane Leichtigkeit trifft. Wir begrüßen Sie mit einem Gläschen heißen Bombardino, dem Kultgetränk aus Südtirol. Das Menü: Käspressknödel auf Vogerlsalat mit Gartenkräuter-Birnen-Dressing, Backhendl mit Kernöl-Kartoffelsalat und Zitronenschmand, Marillenknödel mit Aprikosen-Rosmarin-Crema (inkl. Bombardino - sonstige Getränke nicht inkludiert)

Referentin: Doris Rödter - HWM,

(Getränke nicht inkludiert) Gebühr: 49€

LIVE-COOKING

3. DONAUWÖRTHER RÄTSELDINNER

Freitag, 22. Januar um 18.30 Uhr

Frauenpower aus Donauwörth zum Thema Vorfreude/Feste in Donauwörth.

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.

Das Menü: WeDo-Gin-Begrüßungs-Cocktail, Ofengemüsesalat mit krossem, luftgetrocknetem Speck, Tafelspitz mit Bay. Kraut auf Meerrettichsoße, Vanilleeis mit Cranberry-Nuss Topping.

(inkl. Begrüßungscocktail 0,1 - sonstige Getränke nicht inkludiert)

Referentinnen: Ulrike Steger und Doris Rödter

Gebühr: 59€

LIVE-COOKING

SKETCHE - DINNER MIT NIVEA(U)

Mittwoch, 27. Januar um 18.30 Uhr

Hier steht Lachen ganz oben auf der Speisekarte. Bernd Zoels und Jürgen Lechner unterhalten mit bekannten Sketchen und humorvollen Geschichten – unter anderem mit Hommagen an Lorient oder Heinz Erhardt. Dazwischen, kocht Doris Rödter folgendes Menü in der Live Show Küche: Datteln im Speckmantel mit Dattel Balsamico auf Wildkräutersalatwürmchen, Kassler mit Orangen-Senfkruste und Kürbiskraut, Apfelstrudel im Glas.

Mit Hr. Lechner & Hr. Zoels, Doris Rödter (Getränke nicht inkludiert) Gebühr: 59€

LIVE-COOKING
+ COMEDY

PASTA & MARE, MAMMA MIA UND GIULIETTA

Montag, 1. Februar um 18.30 Uhr

Zum ersten Mal im Mutter Tochter Duo, kocht Doris und Julia Rödter heute ein 3-Gänge Menü. Du liebst Pasta, hast aber genug von faden Fertignudeln? Dann hol dir den echten Geschmack Italiens nach Hause! In dieser lockeren Live-Kochshow dreht sich einiges um das absolute Food-Heiligtum: selbstgemachte Pasta.

Eines ist sicher: Es wird unkompliziert, unfassbar lecker und garantiert unterhaltsam.

Das Menü: Burrata mit gebratener Ananas und gezupftem Lachs, Tagliatelle Mare alla Giulietta, Rote-Pfirsich-Pannacotta mit beschwipster Sauce.

Referentinnen: Doris & Julia Rödter

(Getränke nicht inkludiert) Gebühr: 49€

LIVE-COOKING

FOODPAIRING UNTER 0 TRIFFT KÄSE - GENUSSMOMENTE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Dienstag, 16. Februar um 18.30 Uhr

Zur Einstimmung in den Abend starten wir mit einem Aperitif. Im Anschluss entführt Sie die Sommelière Jutta Schöpfle in die Welt des ‚Foodpairing 0%‘. Mit kreativer Käsebegleitung von Doris Rödter, entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse und werden selbst zum Experten für die perfekte Komposition. Nebenbei erhalten Sie eine ausführliche Einführung in das Thema ‚Foodpairing 0%‘, die Produktherstellung und die Genussmanufaktur Jörg Geiger.

Wir servieren Ihnen 6 kleine Käse-Gänge mit den passenden alkoholfreien Getränken und Sie versuchen sich ganz praktisch in der Kunst der Sensorik und sicherlich der Erkenntnis, wie lecker Alkoholfrei schmeckt.

Referentin: Weinsommelière Jutta Schöpfle

Gebühr: 39€

MÄDELSABEND - WIR REISEN UM DIE WELT!

Freitag, 19. Februar um 18.30 Uhr

Unkompliziert soll dieser Mädels Abend sein und bevor die Reise losgeht, gibt's einen leckeren „Beschleuniger“, Baguette und feinstes Oliven Öl aus Kreta. Unter Verwendung feinster Essige, Öle und Gewürze, zeigt Doris Rödter zur Vorspeise eine lauwarme, italienische Zitronen-Hähnchen Caprese, zur Hauptspeise verbringen wir einen Abend mit Couscous in Marrakech und zum Dessert reisen wir nach Frankreich und genießen die beste Weincreme aller Zeiten. Bringt eine Postkarte und ein Reiseutensil für's Foto mit und lasst uns von der „WeDo gourmet Reise“ Grüße an Zuhause schicken. (Inkl. Beschleuniger - weitere Getränke nicht inkludiert)

Postkarte und Reiseutensil mitbringen!

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin

Gebühr: 49€

LIVE-COOKING

PLATZ SICHERN -
BUCHEN SIE GLEICH JETZT!
www.wedo-gourmet.de



ESSIGE & ÖLE | GESCHENKE BRÄNDE | WEIN | SEMINARE

PERFEKT GEWÜRZT!

LIVE-COOKING

KOCHEN – WÜRZEN – GENIESSEN

Dienstag, 23. Februar um 18.30 Uhr

An diesem Abend überlassen wir den Herd Sabine Müller, bekannt aus TV-Erfolgen wie The Taste, Chefkoch TV, Das perfekte Dinner und Die Küchenschlacht. Mit mehreren Siegen im Gepäck und ihrer eigenen Kochschule weiß Sabine genau, wie man aus feinen Zutaten echte Geschmacksexplosionen zaubert. Als Kopf hinter der Gewürzmanufaktur „Die Bine“ bringt sie nicht nur ihr geballtes Profiwissen mit, sondern auch die Geheimnisse der perfekten Würze. Schauen Sie der Meisterin über die Schulter, lernen Sie Profi-Tricks für Zuhause und genießen Sie leckere Speisen, die live von Ihr gekocht werden.

Referentin: Sabine Müller

(Getränke nicht inkludiert) **Gebühr: 49€**

WEINREISE OHNE KOFFER -

HIGHLIGHT

WEIN & WITZ MIT WILLI

Freitag, 26. Februar um 18.30 Uhr

Erleben Sie einen Weinabend der ganz besonderen Art! Unter dem Motto „Weinreise ohne Koffer“ nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Tour, bei der garantiert kein Auge und keine Kehle trocken bleibt.

Unser Reiseleiter des Abends ist kein Unbekannter: Willi, bekannter TV-Weinhumorist, absoluter Weinkenner und ein guter Freund unseres Hauses. Als ehemaliger Verkaufsleiter der Genossenschaftskellerei Heilbronn bringt er nicht nur tiefes Fachwissen und jahrzehntelange Erfahrung aus der Weinwelt mit, sondern auch eine riesige Portion Humor. Vergessen Sie verstaubte Weinseminare – bei uns erwarten Sie fünf exzellente Tropfen und amüsante Geschichten rund um den Rebensaft. Aus der WeDo gourmet-Küche erwartet Sie zudem ein leckeres Winzer-Buffet. (inkl. 5 x 0,1 Wein, sonstige Getränke nicht inkludiert)

Referent: Weinhumorist Willi Keicher

Gebühr: 45€

BEST FRIENDS - GEMEINSAM GENIESSEN

LIVE-COOKING

Freitag, 5. März um 18.30 Uhr

Dieses live cooking ist die perfekte Auszeit für beste Freunde, die raffiniertes, kreatives Essen lieben. Ein lockerer Abend zum Lachen und genießen!

Wir empfangen Euch mit einem leckeren Trauben-Vanille Balsamico-Spritz.

Das Menü: Avocado-Tomaten-Türmchen mit grüner Kräutersoße, Gebackener Kabeljau mit Senf-Zitronencreme und duftigem Zitronen-Thymian-Reis, Zwetschgen Crumble mit weißer Schokolade. Zum Abschluss gibt es ein Schnäpsle nach Wahl aus unseren Glasamphoren. (inkl. 0,1 Spritz und Schnäpsle, weitere Getränke nicht inkludiert)

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin

Gebühr: 49€

SHAKEN & SCHLEMMEN -

HIGHLIGHT

DAS ULTIMATIVE COCKTAIL- & ANTIPASTI-ERLEBNIS

Freitag, 12. März um 18.30 Uhr

Dauer ca. 3,5 Std

Lust auf den perfekten Feierabend? Dann hol dir das mediterrane Urlaubsgefühl direkt ins Glas und auf den Teller! In diesem exklusiven Workshop zeigen dir die beiden Barkeeper-Profis Andi und Peter, wie du auch zu Hause Drinks mixt, die deine Gäste umhauen werden. Egal ob geschüttelt oder gerührt – die beiden Profis teilen ihre Geheimtipps, erklären dir die richtige Balance der Aromen und führen dich mit viel Charme und Expertise durch den Abend.

- Wir mixen gemeinsam vier verschiedene, erstklassige Drinks.
- Die perfekte Unterlage: Zu den Cocktails servieren wir ein, leckeres WeDo gourmet Antipasti-Buffer. Von würziger Salami und cremigem Käse bis hin zu mariniertem Gemüse und frischer Pinsa ist alles dabei.

Sichere dir deinen Platz, schnapp dir deine Freunde oder Kollegen und erlebe einen Abend voller Geschmack, cooler Beats und echter Barkeeper-Vibes!

(weitere Getränke nicht inkludiert)

Referenten: Andi und Peter - Barkeeper Profis

Gebühr: 69€

ÖL-SEMINAR - MIT GENUSS GESÜNDER LEBEN!

Dienstag, 16. März um 19 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

Gebühr: 18€

ITALIENISCHES KRIMI DINNER - VIAGGIO FATALE – TÖDLICHE REISE

HIGHLIGHT
LIVE-COOKING

Freitag, 2. April um 18.30 Uhr

Hier steht Spannung und Humor ganz oben auf der Speisekarte. Unsere Stadtbekannten Kriminalbeamten und gute Laune Macher Bernd Zoels, Jürgen Lechner und Alwin Bruglachner, haben heute einen Kriminalfall zu lösen und hoffen auf Ihre Unterstützung. Doris Rödter wird dazu ein mörderisch-gutes Mahl auftragen.

Vorspeise: Italienisch, Hauptspeise: Italienisch, Nachspeise: Italienisch

Na, dann hoffen wir mal, dass in das gute Essen nichts reingekommen ist!

(Getränke nicht inkludiert)

Referenten: Hr. Lechner, Hr. Zoels, Hr. Bruglachner, Fr. Rödter

Gebühr: 59€



AB SOFORT WIEDER GUBI LEBKUCHEN WERKSVERKAUF

- FEINSTE ESSIGE & ÖLE IN GLASAMPHOREN
- FEINE GEWÜRZE & SALZE
- FLÜSSIGE GESCHENKIDEEN
- SEMINARE UND SHOW-COOKING-EVENTS

- KAFFEE VON DER RÖSTEREI LOT21 WERTINGEN
- EDLE BRÄNDE & WEINE
- PRALINEN & MACARONS
- SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN