

NEUERÖFFNUNG am 01. Dez.

REICHSSTRASSE 28
POP-UP
STORE

- Feinste Essige & Öle in Glasamphoren
- Flüssige Geschenkideen
- Seminare und Show-Cooking-Events
- Edle Brände und Weine
- Pralinen & Macarons aus der Schokoladenmanufaktur Straß

UNSERE BELIEBTEN SEMINARE - ab jetzt in Donauwörth!

ROMANTISCHE WEIHNACHTEN

Mittwoch, 20. Dezember 2023 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.

Gebühr: 15€

MÄRCHENHAFTE WEINREISE

Dienstag, 09. Januar um 19 Uhr

Dauer ca. 1,5-2Std

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€

MÄNNERABEND - MIT DEN BARDIOLOGEN **HIGHLIGHT!**

Freitag, 12. Januar um 19 Uhr

Dauer ca. 3,5Std

Das Zubereiten von Drinks ist eine Wissenschaft für sich. Zutaten müssen harmonisieren und mit der passenden Methode und den richtigen Geräten gemixt werden. In unserem exklusiven Bartending Kurs lernt Ihr die Welt der Drinks/Cocktails kennen und erfahrt spannendes Insiderwissen. Von Cosmopolitan bis Whisky Sour, erfahrt Ihr alles Wissenswerte über deren Herstellung und Geschichte. Die Bardiologen Sven und Andi führen mit absolutem Fachwissen & witzigen Anekdoten durch den Abend und unterstützen Euch im Anschluss bei der Herstellung Euer eigenen Cocktails. Als Unterlage gibt es Käse, Schinken, Obatzder und Baguette.

Referenten: Sven & Andi - die Bardiologen

Gebühr: 69€

SKETCHE - DINNER MIT NIVEA(U) **LIVE-COOKING**

Freitag, 19. Januar um 19 Uhr

Hier steht Lachen ganz oben auf der Speisekarte.

Freuen Sie sich auf einen lustigen Abend, begleitet von zwei feinen Weinen u. folgendem Menü: Balsamico-Spritz, gebackene Honigfeigen mit Rucola-Orangen-Salat u. Macadamianüssen, Lein-Öl-Power-Drink, Hähnchenbrust mit Mango-Kurkumaschalotten, Cranberry, Nusspesto und Avocadostampf, Kürbiskernöl-Parfait mit karamellisierten Kürbiskernen.

Mit Herrn Lechner & Herrn Zoels sowie Gastgeberin Doris Rödter

Gebühr: 49€

GANZ SCHÖN KREATIV **LIVE-COOKING**

Mittwoch, 24. Januar um 18.30 Uhr

Gerade unter der Woche muss es in der Küche schnell gehen. Wie wär's mit diesem kreativen, schnellen 3 Gänge-Menü: Zitrone-Lavendel-Bärlauch-Dressing auf Wildkräutersalat - Zanderfilet mit buntem Linsengemüse und Weißweinschaum - Vanilleeis mit Cranberry-Nuss-Topping. Dazu erklären und servieren wir zwei unkomplizierte Weine für jeden Tag.

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin, Weinfachberatung

Gebühr: 39€

MÄDELSABEND - PRETTY IN PINK **LIVE-COOKING**

Dienstag, 30. Januar um 18.30 Uhr

Unkompliziert und locker soll dieser Mädelsabend sein. Unter Verwendung feinsten Essige und Öle, zeigt Doris Rödter eine Rote-Bete-Frischkäse-Terrine mit Feldsalat und Cranberry Dressing. Rosaroter Semmelknödel auf frischen Pilzen mit Knusperflocken und als Dessert ein verschleiertes Bauernmädchen. Zwei ausgewählte Weine begleiten das Menü. Alle Mädels mit pinkem Detail dürfen sich eine handgemachte Praline aussuchen.

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin, Weinfachberatung

Gebühr: 45€

ÖL-SEMINAR - MIT GENUSS GESÜNDER LEBEN!

Donnerstag, 01. Februar 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: 15€

GOURMET-WEIN-MENÜ **LIVE-COOKING**

Freitag, 23. Februar um 18.30 Uhr

Heute dürfen Sie an unseren festlich-gedeckten Tischen Platz nehmen und sich fein bekokochen lassen. Wir begrüßen Sie mit einem Überraschungs-Aperitif.

Das Menü: Schabziger Klößchen mit Bresaola, Schweinefilet mit Traubensoße und Kartoffelpüree mit gerösteten Balsamico Nüssen, Toblerone-Mousse mit Blaubeer/Himbeer-Kompott und Blaubeer Balsamico Topping. Dazu servieren und erklären wir Ihnen zwei besondere Festtagsweine.

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin, Weinfachberatung

Gebühr: 49€

SALATE & DRESSING **LIVE-COOKING**

Mittwoch, 28. Februar um 18.30 Uhr

An diesem Abend stellen wir Ihnen die heimlichen Stars der Küche vor: feinste Essige und Öle. Zum Genießen gibt es Ciabatta mit Basilikum-Öl und Meersalz. Wir zeigen verschiedene Salatdressings auf ausgefallenen Salaten. Kräuterseitlings-Carpaccio mit Burrata, Tomaten-Käse-Türmchen mit Prosciutto und Oliven-Crumble, Radicchio-Apfel-Salat mit karamellisierten Walnüssen. Probierrundgang zu unseren Essig- und Öl-amphoren. Dazu servieren und erklären wir zwei verschiedene Weine.

Und nachdem das süße Eck immer frei ist, dürfen Sie noch eine unserer handgemachten Straß-Pralinen aus dem Schatzkästle probieren.

Referentin: Doris Rödter - Hauswirtschaftsmeisterin, Weinfachberatung

Gebühr: 29€

WEIN & KRÄUTER - EIN WUNDERBARES DUO

Samstag, 23. März um 18.30 Uhr

Wir versprechen Ihnen einen wundervollen Abend mit feinen Weinen und duftenden Leckereien. Erfahren Sie viel Wissenswertes über Wildkräuter, deren Heilkraft, und ihre Verwendung in der Küche durch die bekannte »Kräuterfee« Jutta Haaf aus Gundelsheim. Genießen Sie schmackhafte »Wildkräutertapas« und einen Vesperteller zusammen mit sechs sorgfältig ausgewählten Weinen, welche Ihnen unser Freund und Weinfachmann Willi Keicher von der Winzergenossenschaft Heilbronn, mit seiner bekannt charmannten Art vorstellen wird. Ein Abend für die Sinne!

Referenten: Jutta Haaf, Willi Keicher

Gebühr: 45€

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