

für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

KOCHKURSE FÜR FREUNDE

DAUER: 4 – 5 STUNDEN

inklusive Getränke (Prosecco zur Begrüßung, Wein (je eine Sorte Weiß- bzw. Rotwein), Bier, Wasser, Kaffee), Zutaten, Koch, Spülpersonal, Raumreinigung

	KOCHKURS BASIC	KOCHKURS PREMIUM	KOCHKURS VEGETARISCH
8 – 9 PERSONEN			
3-GANG-MENÜ	110,00 €	120,00 €	120,00 €
4-GANG-MENÜ	120,00 €	130,00 €	130,00 €
10 – 14 PERSONEN			
3-GANG-MENÜ	95,00 €	105,00 €	90,00 €
4-GANG-MENÜ	105,00 €	115,00 €	100,00 €
15 – 19 PERSONEN			
4-GANG-MENÜ	95,00 €	105,00 €	90,00 €
20 – 25 PERSONEN			
4-GANG-MENÜ	90,00 €	100,00 €	85,00 €

* PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON UND ZUZÜGLICH AKTUELL GELTENDER MEHRWERTSTEUER.

** DIE UNTERSCHREITUNG DER MINDESTPERSONENZAHL IST GEGEN AUFPREIS (ZAHLUNG DER MINDESTPERSONENZAHL) MÖGLICH.

Kochkurs Basic

VORSPEISE

Dorade / Limette / Passionsfrucht
Ceviche von der Dorade mit Limette und Passionsfrucht

ODER

Büffelmozzarella / Crostini / Tomate
Büffelmozzarella mit Crostini und bunten Tomaten

ZWISCHENGANG

Pfifferlinge / Sahne / Schnittlauch
Pfifferlingscremesüppchen mit Schnittlauch

ODER

Hokkaido / Sahne / Amaretto
Kürbiscremesüppchen mit Amarettoschaum

HAUPTGANG

Landhuhn / Blumenkohl / Kartoffel
Roulade vom Landhuhn mit Blumenkohl und Kartoffel

ODER

Schweinefilet / Kartoffel / Romanesco
*Pochiertes Schweinefilet im Kräutermantel mit
Pommes Duchesse und Romanesco*

DESSERT

Florentiner / Vanille / Hefe
Bienenstich 2.0

ODER

Mascarpone / Schokolade / Beeren
Mascarponemousse mit Schokoladensponge und Beeren

Kochkurs Premium

VORSPEISE

Rotgarnele / Sesam / Mais
Variation von der Garnele mit Sesam und Mais

ODER

Rind / Buchweizen / Creme Fraiche
Carpaccio vom Rind mit Buchweizenblini und Creme Fraiche

ZWISCHENGANG

Krustentier / Safran / Crouton
Bouillabaise mit Sauce Rouille und Crouton

ODER

Pfifferlinge / Carnaroli / Peccorino
Pfifferlingsrisotto mit Peccorino und Ruccola

HAUPTGANG

Ente / Kohlrabi / Blattspinat
Gebratene Entenbrust mit Kohlrabi und Spinat

ODER

Seeteufel / Ur Karotte / Pfälzer Möhre
Seeteufel mit Karotten in Textur

DESSERT

Himbeere / Vanille / Sahne
Dreierlei von der Himbeere

ODER

Pecan Nuss / Orange / Vanille
Pecan Brownie mit Creme Brûlée und Orange

Kochkurs Vegetarisch

VORSPEISE

Blumenkohl / Curry / Cashewkerne
Blumenkohl in verschiedenen Texturen mit Curry und Cashewkernen

ODER

Waldpilze / Graubrot / Lauch
Salat von marinierten Pilzen mit Graubrotcrouton und Lauch

ZWISCHENGANG

Perlgraupe / Feldsalat / Belper Knolle
Perlgraupenrisotto mit Feldsalat und Belper Knolle

ODER

Paprika / Sahne / Grissini
Gelbes Paprikasüppchen mit Grissini

HAUPTGANG

Tagliatelle / Pfifferlinge / Pinienkerne
Tagliatelle mit Pfifferlingen, Zitrone und Pinienkernen

ODER

Kartoffel / Kürbis / Roquefort
Kartoffelgnocchi mit Kürbis und Roquefort

DESSERT

Apfel / Haselnuss / Butter / Vanille
Apfel Haselnusscrumble mit Vanille Sabayon

ODER

Guanaja Schokolade / Sahne / Himbeere
Schokoladensüppchen mit Himbeersorbet