



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

Programm Kochschule XMAS 2025

Kochkurs & Getränke 3 Gänge 85,00 € /je Gang + 15,00 €

<u>Vorspeisen</u>	rote Bete Carpaccio/Limette/Walnuss/ Ziegenkäse abgeflämmt Rosenkohl/ Rübensirup/ Pastinake/ Hasenrücken Asiatischer Woksalat/ Curry/Ingwer/Zitronengras/Erdnuss-Huhn Tartar von Avocado/Mango/Tomaten / King Prawns/Cocktail Dressing
<u>Zwischengericht</u>	Cassoulet von Waldpilzen in Rahm/Mini Semmel-Knödel / Coppa Chip Jacobs Muschel/ Süßkartoffelpüree / Zuckerschoten Kürbis Gnocchi mit Salbei-Butter und Geflügel Leber in Aceto-Sirup
<u>Hauptgang</u>	Zander gebraten/Gemüse-Risotto/ Petersilien Sauce Lotte gebraten/rote Paprika Sauce/ Oliven-Polenta Taler /Bimi Entenbrust, Orangen Sauce/Rosenkohlpüree/ Herzogin-Kartoffeln Reh Rücken/ getrüffelt Sellerie Püree/Wacholder Jus/ Rübengemüse
<u>Dessert</u>	in Punch gesottene Birne mit Marzipan-Mohn-Mousse Apfel Strudel mit Datteln & Walnüsse/ Eierlikör und Pistazien-Eis Schoko-Cranberry Muffin mit weißem Schoko-Eis und Rumfrüchte Gefüllter Blätterteigkissen mit Lebkuchencreme/ Früchte

Alle Preise verstehen sich brutto.

Die Auswahl an Getränke für diesen Abend ist wie folgt:

Säfte, Mineralwasser, Softdrinks, Secco, Weine aus dem Klimaschrank zur Wahl, so wie Hefeweizen, Bier und alkoholfreie Biere, Kaffee und Digestive auf Wunsch.

Es gibt kein Limit, aber bedenken Sie es gibt noch ein Rückweg.

Longdrinks können gegen Aufschlag (je Stück 7,00 € Brutto) erworben werden.

Sie stellen Ihr eigens Menü nach Gusto zusammen.

Für den Abend werden pro Person € 85,00 inklusive MwSt. als 3-Gang Menü von 19% berechnet. Für jeden weiteren Gang € 15,00 inklusive MwSt. 19% zusätzlich.