



LUST AUF KOCHEN ? Für Firmen Kochevents-Betriebsfeiern-Weihnachtsfeier

Schnell anmelden und Plätze sichern. Siehe www.schweizer-kochschule.de

Spanische Tapas - 78,00 € pro Person

Mini Tomaten-Mozzarella-Basilikum, Spieße vom Rind und Hähnchen mit Rucola Pesto, Crevetten-Salat mit Fenchel in Olivenöl-Zitronen-Marinade, Spanische Gemüse Tortilla, Panini nature, -schwarze Oliven, -marinierte Tomaten, Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons, Panna Cotta mit Fruchtsaucen

Original Walliser Tomatenfondue - 78,00 € pro Person

le Toéchtché, ist ein Rahmkuchen. Dieses Rezept gewann eine Goldmedaille beim Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte.

Original Walliser Tomatenfondue * Fondue valaisanne aux tomates* mit Pellkartoffeln & Trockenfleisch Spezialitäten, Aprikosensorbet mit Apricotine

Toskanische Spezialitäten - 90,00 € pro Person

Proseccosenfschaumsüppchen mit roten Nudelteigbonbons
Safran – Tomaten - Risotto mit wildem Meerwolf/Loup de mer
Kalbsfilet in Limonenöl sautiert mit gebackenen Artischocken & Fenchel
Weißes Cappuccino Mousse mit Mandelgebäck und Waldbeereis

Kochen macht Freu(n)de 89,00 € pro Person

Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette und gratiniertem Ziegenkäse auf gebratener Apfelscheibe, Kürbis-Ingwer-Orangensüppchen mit Scampi an Röstaromen
Tiroler Milchkalb Original Karree Topinambur-Kurkumapüree | Wirsing | Portweinschalotten

Französisches Apfel-Tarte mit Ananas Sorbet

Pasta, Pizza und Risotto 89,00 € pro Person

Antipasti-Carpaccio mit Bottarga Krümmeln an Blutorangen Vinaigrette
Pizza Margarita & Wildkräutersalat an Balsamico-Honig-Olivenöl-Dressing
Spanferkel an aromatischem Macchiaholz und Arborio Risotto mit zartem Gemüse an einer würzigen Tomatensauce, Frittierte Käseplättchen – die Sebas sind ein typisches Gebäck gefüllt mit Ziegenkäse & Honig- Lieblingsdessert von *Henri Matisse*

Wilde Träumereien 89,00 € pro Person

Rehtatar - scharf - auf Toasttaler mit Wachtelspiegelei
Sellerie Schaumsüppchen in der Mokkatasse serviert mit Karottenstroh
Frisch ausgelöste Rehkeule geschmort im Ofen mit Schwarz-Trüffel-Walnuss-Kruste und Mediterrane Gnocchi an Parmesansauce
Geliertes Schweizer Champagnersüppchen mit Beeren der Saison und frischer Minze

Fisch & Meeresfrüchte 99,00 € pro Person

Frische Austern gefüllt mit Tagliatellen an Beurre Blanc & Deutscher Kaviar
Ganzer Steinbutt, an Estragon Butter
Süßkartoffelpüree Ayurveda & kleines Gemüse
Zitrusfrüchte Ravioli mit Zitroneneis & glasierten Honigbananen

Die Kunst der feinen Röstaromen 89,00 € pro Person

Klare Steinpilzessenz mit Cherrytomate & Steinpilz Cappuccino aus dem Espuma
Dorade Royal in der Salzkruste auf Kurkuma-Süßkartoffelpüree
Alpenländisches Kalbs-Tomahawk mit Röstaromen & einem Hauch von Chili und pikantem Zwetschgen-Rosmarinjus mit Gemüse-Kartoffeltorte
Himbeerroulade mit karamellisiertem Anassalat und Zitronenschum

LUST AUF KOCHEN ?

Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02 oder M. 0172.78 33 66 7

info@schweizer-kochschule.de Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf