

SCHWEIZER KOCHSCHULE
SWISS 
FEINKOST CATERING



LUST AUF KOCHEN ?

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

Kochkurse/ Küchegeheimnisse Start ab 18:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Chefkoch René Abgottspon & TEAM möchten, dass die Teilnehmer richtig mit anpacken. So gibt es viel zu erklären, auszuprobieren und zu lernen. Fachkundige Unterstützung, Kniffe & Tricks beim Kreieren der einzelnen Gänge durch den Küchenchef. **Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde.** Die **Kochkurse** bereiten übrigens auch **als sinnvolles Geschenk viel Freude.** Verlangen Sie dazu unsere **Gutscheine.**

Spargelzeit 27.05.2020 und 30.05.2020- 89,00 € pro Person

Gemischte Wintersalate mit Camembert - Roggenbrotchips an Orangen Dressing,
Ganze Dorade in der Salzkruste, neue Kartoffeln & weiße Spargeln mit Sauce Hollandaise
Italienische Himbeeren-Millefeuille-Torte im gerösteten Mandelmantel und Himbeeren Sorbet

Antipasti 03.06.2020 und 06.06.2020 - 79,00 € pro Person

Croustini Antipasti mit Gegrillten Zucchini, Paprika, Olivenöl, Basilikum-Carpaccio di Manzo mit frischem Parmesan, Melonenecken mit Parmaschinken-Tomaten-Mozzarella mit Pesto
Marinade am Spieß-Schafkäse an Limone-Olivenöl Vinaigrette,
Oktopus Salat mit Limone- Olivenbrötchen mit Tomatencreme- Mousse au chocolat

Pasta, Pizza und Risotto 10.06.2020 - 100,00 € pro Person

Antipasti-Carpaccio mit Bottarga Krümmeln an Orangen Vinaigrette
Spanferkel an aromatischem Marinade und Arborio Risotto mit zartem Gemüse an einer würzigen Tomatensauce
Frittierte Käseplättchen – die Sebadas sind ein typisches Gebäck gefüllt mit Ziegenkäse & Honig- Lieblingsdessert von *Henri Matisse*

Küchegeheimnisse 17.06.2020 - 70,00 € pro Person

Frühlingsrollen mit Mangold - Spargelspitzen & Bachforellenfilet
Dialog von Frikadelle mit Rindfleisch & Düsseldorfer ABB-Senfsuppe
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bratkartoffeln und Rheinischer Bohnensalat
Arme-Ritter-Auflauf garniert mit Saisonfrüchten

Edelfische 26.06.2020 und 01.07.2020 - 100,00 € pro Person

Grobes Lachstartar an Limette mit Sel de mer/ auf Vollkorntoast
Ziegenfrischkäse mit Pinienkruste auf gebratener Apfelscheibe
Dialog von Edelfischen mit Wokgemüse scharf & würzig, und Mandelreis Timbale
Grießknödel auf Waldbeerenragout mit Vanilleschaum

Wilde Träumereien 24.06.2020 und 03.07.2020 - 100,00 € pro Person

Rehtatar - scharf - auf Toasttaler mit Wachtelspiegelei
Frisch ausgelöste Rehkeule geschmort im Ofen mit Schwarz-Trüffel-Walnuss-Kruste und
Mediterrane Gnocchi an Parmigianosauce
Geliertes Schweizer Champagnersüppchen mit Beeren der Saison und frischer Minze

SCHWEIZER KOCHSCHULE
SWISS 
FEINKOST CATERING



Kochkurse/ Küchengeheimnisse

Impressionen von Land & Meer 08.07.2020 - 100,00 € pro Person

Som Tam – Scharfer, frischer Salat mit grüner Papaya wie es die Thais lieben
Saiblingsfilet auf Topinambur-Püree mit feurigem Zimt-Schaum
Kalbskotelette mit rotem Pfeffer und Limettenbutter, Hausgemachte Spinatravioli
Tiramisu – Rote Grütze mit Joghurtsahnecreme im Beaujolais Glas

Fisch & Meeresfrüchte 10.07.2020 - 100,00 € pro Person

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

Candle Light Dinner 16.07.2020 und 18.07.2020 - 80,00 € pro Person

Fischhäppchen mit Campari Dip
Zitronengrassüppchen & Buttermilchbrötchen
Kalbskarree aus dem Ofen mit Ratatouille und Bratkartoffeln
Feiertags – Gugelhopf

Spanische Tapas 25.07.2020 und 29.07.2020 - 70,00 € 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 14.08.2020/19.08.2020 - 70,00 € pro Person

le Toéché, 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 28.08.2020 und 02.09.2020 - 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 Waldbeereneis

LUST AUF KOCHEN ?

Schnell anmelden und Plätze sichern. Siehe www.schweizer-kochschule.de
Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02 oder M. 0172.78 33 66 7
info@schweizer-kochschule.de

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf

Herzlichst Ihr Chefkoch René Abgottspon. Wir freuen uns auf viele Kochfans!!!!