

Internationales Kochkursprogramm mit dem Geschäftsinhaber & Küchenchef Schweizer René Abgottspon von der Schweizer Kochschule/Düsseldorf **von Januar bis März 2022**



Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde. Teilnehmer 6 – 10. Wir kochen ein exklusives 4-Gang-Menü: Die Kochkursgebühren verstehen sich pro Person inklusive MwSt. und Getränke (Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee) während dem Kochkurs und Rezeptmappen (online). Genug Parkplätze im angrenzenden Parkhaus
SCHNELL ANMELDEN und PLÄTZE SICHERN –GUTSCHEINE Einlösen
Reservierungen **M. 0172.78 33 66 7** oder abgottspon@schweizer-kochschule.de

Beginn: Kochkurse von 18:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Mittwoch 26.01.2022 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

Mittwoch 09.02.2022 Edelfische 89,00 € 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

Mittwoch 23.02.2022 Wilde Träumereien 89,00 € pro Person

Rehtatar - scharf - auf Toasttaler mit Wachtelspiegelei
Sellerieschaumsüppchen in der Mokkatasse serviert mit Karottenstroh
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

Mittwoch 09.03.2022 Schweizer Menü 89,00 € pro Person

Variationen von Bündner Trockenfleisch
Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce - Wildreistarte
Maienfeldersorbet Heidi - Land
Churer Lammbraten mit Gemüse und Kartoffelgratin
Engadiner Nusstorte mit Muskateis

Mittwoch 23.03.2022 Die Kunst der feinen Röstaromen 89,00 € pro Person

Klare Steinpilzessenz mit Cherrytomaten & 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 Ananassalat und Lemonencreme

SCHNELL ANMELDEN und PLÄTZE SICHERN –GUTSCHEINE Einlösen

Reservierungen **M. 0172.78 33 66 7** oder abgottspon@schweizer-kochschule.de

Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde. Teilnehmer 6 – 10. Wir kochen ein exklusives 4-Gang-Menü: Die Kochkursgebühren verstehen sich pro Person inklusive MwSt. und Getränke (Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee) während dem Kochkurs und Rezeptmappen (online). Genug Parkplätze im angrenzenden Parkhaus