

SCHWEIZER KOCHSCHULE

**SWISS** 

**START ??? FEINKOST CATERING HOFFENTLICH BALD!!!**

**TEAM BUILDING KOCHEVENTS, COOK CHALLENGE KOCHEVENTS, FIRMEN KOCHEVENTS, FAMILIEN KOCHEVENTS, PARTNER KOCHEVENTS, START-UP KOCHEVENTS, AFTER HOME OFFICE KOCHEVENTS, SINGLE KOCHEVENTS MY KITCHEN IS MY CASTEL KOCHEVENTS, IN-, & OUTDOOR KOCHEVENTS**

**Die Kochkurse sind auch als Geschenk Gutscheine erhältlich**



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

[info@schweizer-kochschule.de](mailto:info@schweizer-kochschule.de) [www.schweizer-kochschule.de](http://www.schweizer-kochschule.de)

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf

**GOURMETKOCHE RENÉ ABGOTTSPON** kocht mit **LEIB & SEELE**. Sein MOTTO: Mit **KOCHEN** Ein **MOMENT** von **FREUDE** bereiten. Lassen Sie sich von seinem **SCHWEIZER** Charme & welterfahrenen **Kochgeheimnissen** auch **VERZAUBERN**.

**Bündner Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Triologie von Bündner Trockenfleisch.....  
Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel und Maienfeldersorbet  
Churer Lammbraten mit Röstkartoffeln und Saisongemüse  
Engadiner Nusstorte

**Tessiner Brise – Grüße vom Schweizer Sommerparadies! – 100,00 € pro Person**

Knuspriger Backfisch vom Seehecht Bäckchen  
"Tessiner Max" Hausgemachtes Roggenbrot  
Seefisch-Lachsrouladen  
Sorbet von der Roten Grütze und Grießbällchen

**Züricher Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Feldsalat an Kartoffeldressing mit gehackten Eier, Brotcrôutons, Tomatenschiffchen -  
Zanderfilet an Safran-Weißweinschaum Sauce auf mediterranem Saisongemüse -  
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Cafe de Paris Champignon dazu servieren wir Berner Rösti  
Engadiner Nusstorte & Luzerner Beerensuppe

**Küche mit Meerblick - 100,00 € pro Person**

Lachs-Zander-Carpaccio auf Limonen Spiegel und Kresse  
Bouillabaisse, provenzalische Fischsuppe dazu reichen wir Baguette  
grillierter Langostino an Limonen Butter & Rotbarsch auf rote Beete Püree mit Mandelpulver  
Himbeeren – Pfirsichsuppe mit Melonenspieß in der Melonenschale serviert

**Berner Oberland Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Saarner Wildbrettspezialitäten - Grindelwaldner Gemüsesuppe  
Gstaader Pilzragout in der Brotkruste  
Perlhuhnbrüstchen mit rotem Bergholunder und Safranmoussline  
Berner Oberländer Meringue Glace

**Prime BEEF sorgt für glänzende Augen 100,00 € pro Person**

Ein absolutes „Muss“ für jeden Fleischfan. Binnen Sekunden eine perfekte Kruste zaubern.  
Tranche von Lachs mit Rapsöl-Emulsion, Gewürzkarotte und Granatapfel  
Steakhüfte Dry Age mit Cole Slaw/ Amerikanischer Krautsalat  
US Rinder Entrecôte/ Cote de Beouf 350 g und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Ingwer-Orangen Creme Brûlée mit saisonalen Früchte

SCHWEIZER KOCHSCHULE

**SWISS** 

**START ??? FEINKOST CATERING HOFFENTLICH BALD!!!**

**TEAM BUILDING KOCHEVENTS, COOK CHALLENGE KOCHEVENTS, FIRMEN KOCHEVENTS, FAMILIEN KOCHEVENTS, PARTNER KOCHEVENTS, START-UP KOCHEVENTS, AFTER HOME OFFICE KOCHEVENTS, SINGLE KOCHEVENTS MY KITCHEN IS MY CASTEL KOCHEVENTS, IN-, & OUTDOOR KOCHEVENTS**

**Die Kochkurse sind auch als Geschenk Gutscheine erhältlich**



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

[info@schweizer-kochschule.de](mailto:info@schweizer-kochschule.de) [www.schweizer-kochschule.de](http://www.schweizer-kochschule.de)

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf

**GOURMETKOCH RENÉ ABGOTTSPON** kocht mit **LEIB & SEELE**. Sein **MOTTO**: Mit **KOCHEN** Ein **MOMENT** von **FREUDE** bereiten. Lassen Sie sich von seinem **SCHWEIZER** Charme & welterfahrenen **Kochgeheimnissen** auch **VERZAUBERN**.

**Fleischlos glücklich! Vegetarisch kreativ. 100,00 € pro Person**

Rucola mit Lila Kartoffelchips, Minimozarella & Hibiscus Salsa

Zitronenrisotto mit Curryschaum und gefülltem Radicchio

Polenta Türme im Zucchini mantel und marinierte Auberginen

Crepe Suzette mit Tahiti – Vanille - Eis

**Leichtes After-WORK-Fisch-Menü 100,00 € pro Person**

Grobes Lachstatar an Limette mit Sel de mer auf Vollkorntoast, Dialog von Edelfischen mit

Wokgemüse scharf & würzig und Mandelreis, Ziegenfrischkäse mit Pinienkruste auf

gebratener Apfelscheibe und Apfelsorbet

**Basis Seminar über Ernährung 50,00 € pro Person (alkoholfreie Seminare)**

Ein Leben mit Allergien und Unverträglichkeiten ist eine große Herausforderung. Gerichte die Gluten- und/oder Laktose-frei sind, nährstoffschonend kochen, gesund, alltagstauglich und geschmackvoll.

**Basic: Saucenkochkurs 100,00 € pro Person**

Wir zeigen Ihnen unkompliziert bis reduziert

die Geheimnisse einer guten Sauce und deren Ableitungen

Zur Zubereitung von guten Saucen braucht man arteigene, gehaltvolle Fonds

Fischfond - zauberhaft

Braune Sauce- Demi glace – Schmuckstück jeder Küche

Salatdressings - einfach und genial

Buttersaucen - zu Spargeln

**Basic Sanftgaren- der neue Trend in der Küche 100,00 € pro Person**

Butcher's Tenderloin Steak – vergöttert von den Franzosen; geliebt von den Amerikaner

Burger Patties - ein außergewöhnlicher Burger mit Geschmackerlebnis

Rinderschlögel Bratwurst - Intensiv im Geschmack

Riesengarnelen mit Limettenkaviar

Waldbeeren - Joghurtcreme mit Limettenkaviar & Alpenkäsehäppchen mit diversen

Fruchtmarmeladen