

SCHWEIZER KOCHSCHULE

SWISS 

FEINKOST CATERING

Neue Kochkurse ab August bis Oktober 2020

Beginn: 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr// auch Gruppen Reservierungen möglich

Die Kochkurse sind auch als Geschenk Gutscheine erhältlich



Prime BEEF sorgt für glänzende Augen 10.10.2020 96,00 € 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 Früchten

Impressionen von Land & Meer 11.09.2020 und 17.10.2020 86,00 € pro Person

Som Tam – Scharfer, frischer Salat mit grüner Papaya wie es die Thais lieben
Saiblingfilet auf Topinambur-Püree mit feurigem Zimt-Schaum
Kalbskarree an Pflaumen/Portwein Kalbsjus, Hausgemachte Spinatravioli
Tiramisu – Rote Grütze mit Joghurtsahnecreme im Beaujolais Glas

Alpenmenü/ Schweiz & Österreich TAPAS und 24.10.2020 86,00 € pro Person

Reh Tatar -scharf -auf Toasttaler mit Wachtelspiegelei, Steinpilzessenz unter einer Steinpilz
Cappuccino (Espuma), Frisch ausgelöste Rehkeule geschmort im Ofen mit Schwarz-Trüffel-
Walnuss-Kruste, kleines Saisongemüse, Schweizer Käsespätzle
Original Kaiserschmarren mit Vanilleschaum

Leichtes After-WORK-Fisch-Menü 25.09.2020 und 14.10.2020 86,00 € 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

Fleischlos glücklich! Vegetarisch kreativ 01.10.2020 und 28.10.20 86,00 € pro Person

Duett von Brokkoli Mousse mit im Knuspermantel gebratenen Cous-Cousbällchen – Kresse
Salat und Koriandersauce, Vegetarischer Burger mit Kichererbsen. Polenta, Spinat paniert
mit Maisgrieß mit Apfelsaft/ Tomatensauce, Crema Catalana mit lauwarmen Saisonfrüchten.

Spanische Tapas 16.09.2020 und 24.10.2020 86,00 € 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
Pulpo–ganzer Tintenfisch an Olivenöl-Paprikagewürz, Panini nature, -schwarze Oliven,
marinierte Tomaten, Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons,
Panna Cotta mit Fruchtsaucen

SCHWEIZER KOCHSCHULE

SWISS 
FEINKOST CATERING

Schweizer Kochschule – Restaurant a la Carte – Swiss Feinkost Catering



Kochkurse/ Küchegeheimnisse Start ab 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr
René Abgottspon, waschechter Schweizer, begleitet Sie bei einem Vier Gang Menü, **das Spaß macht**. Der Mann aus den Bergen ist Welt erfahren und war viel unterwegs. Der Profikoch möchte, dass die Teilnehmer richtig mit anpacken. **So gibt es viel zu erklären, auszuprobieren und zu lernen**. Der **Spaß** kommt aber keinesfalls zu kurz. Und wie **bei all unseren Kochprojekten**: Wenn Sie das eine oder andere nicht mögen, **wird einfach variiert**.
Zwischendurch werden **die Kochkursteilnehmer** vom **Servicepersonal** mit **Getränken** bedient.

&

Restaurant à la carte



Unsere **Eventlocation** auch für Ihre **Feier**

Während Ihrer Veranstaltung können Sie unentgeltlich im hauseigenen Parkhaus **parken**.

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf
Schnell anmelden und EVENT sichern

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

www.swiss-feinkost-catering.de oder info@swiss-feinkost-catering.de

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf