



Kochkursprogramm JULI & AUGUST 2026 Gemeinsam kochen + gemeinsam genießen!

**28.07.2026 Waadtland- Suisse Romande 100,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr
Verschoben auf 14.10.2026**

Bunter Blattsalat & Waadtländer Flammkuchen
Omble Chevalier/Rittersaibling nach Genfer Art
Hechtklößchen in Estragon Sauce und buntes Kabis/Weißkohlgemüse
Gâteau du Vully/Süßes Hefengebäck. Dieses Gebäck darf auf keiner Hochzeit fehlen!

**13.08.2026 MENÜ SOMMERNACHTSTRAUM 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr
Der Kochkurs findet statt.**

Spaghettini mit Caipirinha-Lachs und einem sommerlichen Kräutersalat
Tortellini mit einer Burger Patties/ Rindfleisch Füllung
Karamellisierte Chicoree und eine Zitronenthymian-Sauce
Ravioli von der Valrhona-Schokolade, gefüllt mit einer feinen Grappa-Crème, dazu ein
Himbeer-Fondue

Weitere Kochkurstermine auf Anfrage // Anzahl Personen ab 6 Personen

Schnell anmelden und PLÄTZE sichern

Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – **Schweizer Kochschule** –

René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Mobil: 0 172 78 33 66 7 - Tel.: 0211/ 388 35 02 - Fax: 0211/ 385 41 79

abgottspon@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de - info@restaurant-a-la-carte.de