



LUST AUF KOCHEN ? anmelden und Plätze sichern. anrufen **Mobil 0172.78 33 66 7**
 Siehe www.schweizer-kochschule.de oder www.swiss-feinkost-catering.de

Kochkurs-Programm JUNI & JULI 2022

LUST AUF KOCHEN ?

Schweizer **Kochschule** & Swiss Feinkost **Catering** & Schweizer **Restaurant** a la carte
 Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Menüvorschläge

Freitag 24.06.2022 Schweizer MENÜ - Kochen macht Freu(n)de 89,00 € pro Person

Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola-Steinpilzen und Bergkäsespäne
 rotes Paprika- Apfelsüppchen & gegrillte Garnele unter einem Blätterteigkissen
 Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons an Rahmsauce & knusprig gebratener Röstli
 Rüeblkuchen & Tobleronemousse mit Himbeerensauce

Donnerstag 30.06.2022 Wallis 89,00 € pro Person VEGETARISCH

Feldsalat mit Tomaten-Brotcrouton-Kräutern an Verjus-Traubenkernöl Vinaigrette
 Original Walliser Tomatenfondue * Fondue valaisanne aux tomates*
 Mit weißen Spargeln, Pellkartoffeln & Trockenfleisch Spezialitäten
 Erdbeeren Mousse mit frischen marinierten Erdbeeren und MINZE

Samstag 09.7.2022 Ostschweiz-Zürich-Aarau 89,00 € pro Person

Lachsterrine nach St. Gallen Art
 Basler Mehlsuppe mit Käse und gerösteten Brotwürfeln
 Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Berner Röstli
 Aargauer Rüeblitorte

Freitag 15.07.2022 Graubünden-Tessin-Bern-Zürich 89,00 € pro Person

Capuns Sursilvans und Dörrfrüchtebrot
 Tessiner Minestrone
 Variationen vom Lamm und Maishähnchenfilet gebraten
 mit glasierten Kartoffeln und Gemüse nach Berner Art
 Züricher Kirschenkompott mit Vanillesabayon

23.07.2022 Südländischer TAPAS 90,00 € pro Person

Rucola mit Melonen & Serranoschinkenstreifen, Grüner Kartoffelsalat in Olivenöl-Zitronen-Marinade
 Grillzucchini an Pesto-Grillauberginen an Olivenpesto-Paprika an Olivenöl, Champignon in Aceto
 Balsamico geschälte Gambas im Ganzen mit Knoblauch und Peperoni in Olivenöl gebraten,
 Tapas-Spieß mit gegrilltem Pulpo und selbstgemachte Mojo, Pezetto di Pollo Zitronen & Kräutern,
 Manchego Käse und mediterrane grüne Oliven, Spanische Tortilla/ Kartoffelkuchen, portugiesische
 Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce, Crema Catalagna mit Saisonalen Früchten, Panna Cotta
 mit Erdbeerensauce a la MAMA



SCHWEIZER KOCHSCHULE
SWISS 
FEINKOST CATERING

LUST SICH VERWÖHNEN ZU LASSEN? ? Schnell anmelden und Plätze sichern.
Mobil 0172.78 33 66 7 Siehe www.schweizer-kochschule.de

Kochkurse/ Küchengeheimnisse Start ab 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

René Abgottspon, Chefkoch & Geschäftsinhaber, 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.



Unser Schweizer Restaurant & Schweizer Kochschule für Ihre Feier
Während Ihrer Veranstaltung können Sie unentgeltlich im hauseigenen Parkhaus parken. Konkordiastr. 49 I 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 I 40219 Düsseldorf