

Kochkursprogramm von der Schweizer Kochschule/Düsseldorf 2021



Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde. Teilnehmer 6 – 12. Wir kochen ein Schweizer 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 Reservierungen M. 0172.78 33 66 7

Wissenswertes: Alle Kochkurse sind nur als *TEAMEVENT buchbar*

Schweizer Kochkurse von 19:00 Uhr bis 22:30 Uhr oder nach Absprache

Wallis 75,00 € 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
Aprikosensorbet mit Apricotine

Waadtland- Suisse Romande 75,00 € pro Person

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

Graubünden 75,00 € 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

Ostschweiz-Zürich-Aarau 78,00 € pro Person

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

Jungfrau Region 68,00 € pro Person

Cholrea> gedeckter Kartoffel-,Apfel-,Käsekuchen auf knackigem Salat
Äpler Makkaroni Eiger – Mönch – Jungfrau mit Apfelkompott
Schweinenacken gefüllt mit Pilzragoutfarce Kartoffelpüree
Waldbeeren-soufflee mit hausgemachtem Vanilleeis

Graubünden-Tessin-Bern-Zürich 85,00 € 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