

Streetfood Kochkurs

- Kochkurs für größere Gruppen mit Eventcharakter -

1. Station |

Luftgetrockneter Schinken

von der Berkel Schneidemaschine & Foccaciabrot & Dip

Räucherlachs im Crepemantel

Thai Rollen

mit Gemüsefüllung und Erdnissdip

2. Station |

Bunter Blattsalat

mit verschiedenen Toppings & Honig Senf Dressing

3. Station |

Pizza vom Schamottstein - Ofen

Hausgemachte Pizzen nach Lust und Laune belegt

4. Station |

Burger vom Grill

Rinderpattys mit Cheddarkäse überbacken und diversen Zutaten belegt

5. Station |

Gefüllte Involtni vom Kalb

mit Masalasaucе, knuspriger Polenta und saisonalem Gemüse

6. Station |

Französische Creme Brûlée zum Flambieren

- Je nach Gruppengröße entfällt eine Station, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Fine dining Kochkurs

- Kochkurs für größere Gruppen mit Eventcharakter -

1. Station |

Bunter Salat vom Markt

an Balsamico Dressing und karamellisiertem Ziegenkäse,
dazu Tomaten - Bruschetta mit Basilikumpesto

Avocado-Apfel-Tartar

mit griechischem Joghurt

2. Station |

Spicy King Prawns

mit hausgemachten Linguinis auf Puttanesca sauce

3. Station |

Lachsfilet

in Honig - Senfmarinade mit kleinen Kartoffel, Blumenkohl und Limettenschaum

4. Station |

Beef Medaillons

im Speckmantel gebraten, saisonalem Gemüse und Portweinjus

5. Station |

Pfannkuchen

mit Früchtekompott, hausgemachter Vanillesauce und Schokoladeneis

- Je nach Gruppengröße entfällt eine Station, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Indischer Kochkurs

- Klassischer Kochkurs -

Vorspeise | Kichererbsen Mousse

mit gebratenem Wolfsbarschfilet & süß fruchtigem Chutney

Zwischengang |

Rote Linsensuppe

mit Curry, Kokosmilch, Ananasaromen und indischen Gewürzen

Hauptgang |

Tandori Huhn

mit Zimtstangen, Orangen, Ingwer und feinem Gemüse

dazu Safran - Rosinen - Basmatireis

Nachtisch |

Mango-Cheesecake

mit frischen Früchten und Sesamcracker

- Je nach Gruppengröße entfällt ein Gang, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Thailändischer Kochkurs

- Klassischer Kochkurs -

Vorspeise |

Hausgemachte Frühlingsröllchen

mit knackigem Gemüse und verschiedenen Dips

Zwischengang |

Tom Kah Gai

Kräftige Hühnersuppe mit fruchtigen Aromen

Hauptgang |

Thai Kung Nudeln

mit Shrimps und Erdnüsse

Nachtisch |

Kokos Banane

mit Honig und einer leichten Matcha Tee Creme

- Je nach Gruppengröße entfällt ein Gang, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Italienischer Kochkurs

- Klassischer Kochkurs -

Vorspeise |

Ruccolasalat

mit Parmesanspähne an Balsamico Dressing

dazu Tomaten - Bruschetta mit Pesto

Zwischengang |

Hausgemachte Gnocchi

alla Puttanesca

Hauptgang |

Saltimbocca

auf Weißweinsauce mit Spaghettini

Nachtisch |

Grappa-Sabayone

a mandorla auf Amarettini Crumble im Glas

- Je nach Gruppengröße entfällt ein Gang, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Clean Eating Kochkurs - „Foodtrends“

- Moderner Kochkurs -

Vorspeise |

Avocado-Apfel-Tartar

mit griechischem Joghurt

Zwischengang |

Sushi Bowl

mit Garnelen, Wildreis, Wakamesalat,
roter Rettich, Gurke, Karotte, Edamame & Wasabimayonnaise

Hauptspeisen |

Fitness Bowl

mit Kurkuma Chicken, orientalischer Quinoasalat,
Erbsen-Minz-Püree, rote Bete & Bananen Dip

Nachtisch |

Kokos - Eis

mit Salty Caramel & Cashew-Schoko-Creme

- Je nach Gruppengröße entfällt ein Gang, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Low Carb Kochkurs

- Moderner Kochkurs -

Vorspeise |

Ziegenkäsebällchen

in Nusspanade und Rote Beete Würfel

Zwischengang |

Blackened Salmon

Gebratener Lachs mit Babyblattspinat,
geröstetem Blumenkohl an Tahini-Zitronen-Dressing

Hauptspeisen |

Knuspriges Hähnchen

mit Parmaschinken, Mozzarella und spicy Tomatensauce
dazu Kohlrabi-Pommes an Limetten-Minze-Joghurt

Nachtisch |

Himmlischer Low-Carb Brownie

mit Vanillesauce

- Je nach Gruppengröße entfällt ein Gang, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -

Spanischer Tapas Kochkurs

LifestyleWerkstatt

- Klassischer Kochkurs; auch für größere Gruppen -

1. Station: Tapas als Flying Buffet |

Büffel - Mozzarella

mit Tomatensalsa & süßem Essig

Ofenfrisches Baguette

mit Aioli, spanischem Käse & Oliven

2. Station: Pinchos als Flying Buffet |

(Der Name „Pincho“ stammt von dem spanischen Wort für „Spieß“, denn häufig werden Zahnstocher oder kleine Holz- und Kunststoffspieße verwendet)

Albondigas

Fleischnäpfchen in Tomatensauce

Pimientos de Padrón

Gebratene Babypaprika mit Meersalz verfeinert

Tortilla española mit Chorizo

Kartoffel - Ei - Auflauf mit spanischer Paprikawurst

3. Station: Zwischengang |

Doraden Filet

mit Zitronen-Sherry Soße & mediterranem Gemüse

4. Station: Hauptgang |

Lammkotelette mit Kräuterkruste

mit patatas bravas & sauce rojo

5. Station: Nachtisch |

Crème catalan

mit knuspriger Karamellschicht

Churros

mit heißer Schokoladensauce

- Je nach Gruppengröße entfällt ein Gang, einzelne Speisen oder diese sind bereits zubereitet -