

## Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

### *Kulinarische Reise durch Frankreich*

**Termin:** Freitag, 29.3.2019

**Dauer:** 18.30 Uhr bis 23.30 Uhr

**Treffpunkt:** Eventkochstudio Club culinaire, Otto-Suhr-Allee 94, 10585 Berlin

**Teilnehmer:** mind. 8 Personen, max. 16 Personen

**Menü:** (Änderungen aufgrund der saisonalen Marktlage vorbehalten)

#### APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

##### **Elsass**

Salade de choucroute crue à la tomme du Ried et fruits secs  
**Sauerkrautsalat mit Tomme du Ried-Käse und Dörrobst**

\*\*\*\*\*

##### **Bretagne**

Soupe de poissons avec rouille et croutons  
**Passierte Fischsuppe mit Rouille-Sauce und Knoblauchcroutons**

\*\*\*\*\*

##### **Burgund**

Poulet à la bourgignone et pommes duchesses  
**Huhn nach Burgunder Art mit Herzoginkartoffeln**

\*\*\*\*\*

##### **Languedoc**

Crème brûlée et sorbet de citron et ses tuiles aux amandes  
**Crème brulée an Zitronensorbet und Mandelgebäck**

\*\*\*\*\*

##### **Café**

**Kaffee/ Espresso**

**Zum Menü reichen wir passende französische Qualitätsweine.  
Wasser steht währende des Abends ebenfalls zur Verfügung.**

**Preis:** 125,00 p.P. inkl. aller Speisen, Getränke, Leihschürze, Rezeptheft

**Buchung / Infos / AGBS:** unter [www.restaurant-gourmanderie.de](http://www.restaurant-gourmanderie.de)

Die Buchung und Platzreservierung wird mit der Bezahlung der Kursgebühr verbindlich.

**Kontakt:** [kontakt@gourmanderie.de](mailto:kontakt@gourmanderie.de)

**Was Sie mitnehmen:** Einen schönen familiären Abend mit einzigartigen Einblicken in die „cuisine française“ mit ihren typischen Gerichten, Genuss der französischen Weine, ein Rezeptheft mit den zubereiteten Gerichten, sowie viele kulinarische und hilfreiche küchenfertige Tipps.