

Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

Kulinarik des Languedoc-Roussillon

Termin: Donnerstag, 13. Juni 2019

Dauer: 18.30 Uhr bis 23.30 Uhr

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

Teilnehmer: mind. 8 Personen, max. 14 Personen

Menü: Hier ein Mustermenü. Das aktuelle Menü wird ca. 4 Wochen vor Termin angegeben.

APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

Recuit de Drap en feuille de vigne sur tranches de pastèques à l'huile d'Olive
Schafskäse aus Katalonien im Weinblatt auf Wassermelone an Olivenöl
COROLLE ROSÉ CÔTE DE GASCOGNE CONDOMOIS 2014

Filet de maigre sur courgette et sabayon au citron
Adlerfischfilet gedünstet auf Zucchinischeiben mit Zitronensabayon
„LES VIGNES RETROUVÉES“ BLANC APPELATION SAINT MONT 2013

Steak de porc Duroc aux anchois jus au vin rouge et timbale de haricots verts
Steak vom Duroc-Schwein mit Sardellen an Rotweinjus und Flan aus grünen Bohnen
TOMBÉE DU CIEL DOMAINE RIVATON LATOUR DE FRANCE

Pêche rôtie au four au caramel, amandes et noisettes, glace à la crème catalan
Pfirsich im Ofen gebacken mit Karamell, Mandeln und Haselnüssen, Crème Katalan-Eis
RIVESALTES AMBRÉ 2010 DOMAINE PIERRE PAUL GIOCANTI LATOUR DE FRANCE

Café / Kaffee oder Espresso

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

Buchung / Infos / AGBS: unter www.restaurant-gourmanderie.de

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

Kontakt: 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.