

Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

Joyeux Pâques - Ostermenü

Termin: Donnerstag, 11. April 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 bekannt gegeben.

APÉRITIF

Oeuf cocotte aux Morilles
Ei mit Morcheln im Töpfchen

2014 AUXERROIS VIEILLES VIGNES AC DOMAINE ARMAND GILG

Tatare de truit saumoné aux radis
Lachsforellentatar mit verschiedenen Radieschen

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ „LUMIÈRE“

Selle d'agneau en croûte d'herbes, pommes amandines et oignons de printemps, purée d'ail
Lammrücken mit Kräuterkruste, Knoblauchpüree, Drillingkartoffel, Frühlingzwiebeln

2010 CHATEAU LE TEMPLE AC MEDOC CRU BOURGEOIS

Charlotte en biscuit roulé aux framboises
Charlotte aus Biskuitrolle mit Himbeeren

Kir royal à la liqueur de framboise

Café
Kaffee/ 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.