

Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

Schwarze Wintertrüffel

Termin: Donnerstag, 7. März 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: (Kleine Änderungen aufgrund der Marktlage vorbehalten)

APÉRITIF ET AMUSE BOUCHE

Ratafia et croutons avec buerre de truffe

Tartare de veau de Linum à la truffe

Linumer Kalbstatar mit Trüffeln

Risotto de céleris filet de lotte poché truffe

Selerie-Risotto mit pochiertem Seeteufelfilet und Trüffel

Mousse de brie à la truffe, toast à la truffe

Getrüffelter Brie-Schaum an getrüffeltem Toast

Glace à la vanille caramel au beurre salé et truffe, gâteau au noix du périgord
Vanilleeis mit getrüffelter Karamellbutter, Walnusskuchen "Périgord"

Café

Kaffee/ Espresso

Zu den Menügängen reichen wir die passende Weinbegleitung.

Preis: 149,00 p.P. inkl. aller Speisen, Getränke, Leihschürze, Rezeptheft
(für Mitglieder des Gourmanderie e.V. 120,00)

Kontakt: kontakt@gourmanderie.de

Buchung / Infos / AGBs unter www.restaurant-gourmanderie.de

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

Was Sie mitnehmen: Einen schönen familiären Abend mit einzigartigen Einblicken in die „cuisine française“ mit ihren typischen Produkten, Genuss des Wein-Menüs inkl. aller Getränke, ein Rezeptheft mit den zubereiteten Gerichten, sowie viele kulinarische und hilfreiche küchenfertige Tipps.