

Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

Loire: Spargel und andere Gemüse

Termin: Donnerstag, 9. Mai 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

Salade d'asperges cuites et crues à l'ail d'ours

Salat von gekochtem und rohem Spargel und Bärlauch

TOURAINES BLANC DOMAINE BEAUSÉJOUR „LES GRENETTES“ 2016

Filet de saumon sur purée de petit pois, asperges rôties et son beurre blanc
Lachsfilet auf Erbsenpüree mit gebratenem Spargel und „Beurre blanc“-Sauce

SAUMUR BLANC CUVÉE JULIEN FOUET 2014

Chevreau roti sauce au fromage de chèvre frais, sauté de pommes de terre nouvelle
et artichaut

Zicklein-Braten an Ziegenfrischkäse-Sauce, Pfanne von neuen Kartoffeln und Artischocken

CHINON LA PETITE TIMONERIE 2014

Arlettes aux fraises fraîches et son sorbet au basilic

Karamellisiertes Blätterteiggebäck mit frischen Erdbeeren und Basilikumsorbet

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT AOP 2016

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.