

Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

Kulinarisches aus Frankreichs Überseegebieten (kreolische Küche)

Termin: Mittwoch, 24. Januar 2018

Dauer: 18.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Treffpunkt: Event-Kochstudio 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

Pêlée de gambas sur crème d'avocat, brunoise de concombre et jalapenos
Gambaspfanne auf Avocadocreme mit Brunoise von Gurke und Jalapenos

„PRESQUELUNE BLANC“ VDP DU VAR 2015

Samosa de légumes et crème de yaourt au coriandre, salade de papaye
Samosa gefüllt mit Gemüse an Joghurt-Koriandersauce und Papayasalat

„HOMMAGE“ ROSÉ CHÂTEAU DE LA GRAVE, CÔTE DE BOURG

Poulet en crôte d'épices, chou chou
Huhn in Gewürzkruste mit Chayote

„PLAN DE DIEUX“ CÔTES DU RHÔNE MARRENON 2015

Ananas flambée au rhum, Meringue à la goyave et glace citron vert
Ananas flambiert mit Rum, Guavenbaiser und Limetteneis

GEWURZTRAMINER ARMAND GILG 2015

Café
Kaffee/ Espresso

Preis: 125,00 € p.P. / 100,00 € für Mitglieder

inkl. aller Speisen und Getränke sowie Leihschürze und Fotodokumentation)

Kontakt: kontakt@gourmanderie.de

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