

Kochkurse bei Gourmet Mondial

Kochkurspreise:

Erwachsene: 95,00 € pro Person
Kinder bis 13 Jahre: 45,00 € pro Kind

Der Kochkurs beinhaltet:

Aperitif: Pisco Sour oder Winzersekt, Ingwer-Martini oder Cosmopolitan

Amuse Gueule

4-Gänge Menü (serviert, nachdem wir gemeinsam vorbereitet haben)

Wasser, Ingwer-Infusion

1 Spülkraft, die uns das Spülen der Töpfe und die Reinigung der Küche abnimmt

1 Servicekraft

3 Chefs, die sowohl die Vorbereitung, wie auch die Zubereitung der Speisen betreuen.

Leihweise: Messer und Schürze

Rezepte der zubereiteten Speisen

0,5 l Olivenöl Carmelo Bruna aus eigener Produktion

Ab 10 Erwachsene:

2 Flaschen Rot- oder Weißwein

1 Heißgetränk pro Person (Espresso, Kaffee, Cappuccino oder Tee)

Wir bieten Ihnen:

Koch- und Küchenparties

Kochen für und mit Familie

Männer-Kochkurse

Kochkurs als Teambuilding

Kochkurs als Weihnachtsfeier

Auswahl: dies ist nur eine kleine Auswahl an Themen, wir richten uns gerne auch nach Ihnen.

Chilenische Küche

- Empanada (Amuse Gueule)
- Königskrabbe mit Avocado-Mousse, Safranmayonnaise und gebratene Kapern
- Fischsuppe mit Korianderpesto
- Mais-Fleischaufauf an Tomatensalat ODER chilenisches Rind am Stück gegrillt und Chorizo an rustikalem, pikantem Kartoffelstampf
- Zitronen-Creme im Glas

Peruanische Küche

- Kartoffeltörtchen mit Hühnchensalat gefüllt (Amuse Gueule)
- Ceviche (frischer Fischsalat auf Süßkartoffel mit Avocado-Creme)
- Octopussalat auf Rucolablätter mit Olivensauce
- Picante de Gallina (Hühnchenfleisch an Walnussauce, dazu Reis und Granatapfelkerne)
- Suspiro Limeno im Glas

Saisonale-europäische Küche

- Mini Toast mit Tomatenschaum und Pistazien (Amuse Gueule)
- Rucolasalat mit eingelegtem Kürbis und Champignons, dazu Beerenvinaigrette
- Weiße Tomaten-Suppe
- Hirschgulasch an Preiselbeer-Sahne, dazu Kartoffel-Birnen Gratin mit Salbei
- Apfel-Birnen-Dessert mit Baiser-Haube

Italienische Küche

- Mango Cous Cous Praline mit Mandeln (Amuse Gueule)
- Zucchini-creme mit pikanten Schrimps
- Antipasti-Teller (eingelegte Paprika-Röllchen, eingelegte Oliven, Bruschetta)
- Selbstgemachte Fettuccine an Gorgonzola-Sahne, Tomatenkonfit und Rucolapesto
- Schokocreme an Mascarpone-Orangencreme

Französische Küche

- 2 Austern mit verschiedenen Saucen (Amuse Gueule)
- Französische Zwiebelsuppe mit Haube
- Ziegenfrischkäse-Schinken Päckchen auf Wildkrätersalat und Honigdressing
- Beouf Bourguignon an Baguette ODER Coc au Vin
- Tartelette au Citron an Vanillesahne ODER Creme Caramel