

Kochkurse bei Gourmet Mondial

Kochkurs-Preise:

Erwachsene: 135,00 € pro Person
Kinder bis 13 Jahre: 45,00 € pro Kind

Mindest-Teilnehmer: 8 Personen

Der Kochkurs beinhaltet:

Aperitif

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

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.

Peruanische Küche

Kartoffeltörtchen mit Hühnchensalat gefüllt (Amuse Gueule)
Ceviche (frischer Fischsalat auf Süßkartoffel mit Avocado-Creme)
Octopussalat auf Rucolablätter mit Olivensauce
Papas a la Huancaína (Kartoffeln in Erdnusssauce)
Picante de Gallina (Hühnchenfleisch in Walnusssauce, dazu Reis und Granatapfelkerne)
Suspiro Limeño im Glas

Saisonale-europäische Küche

Mini Toast mit Tomatenschaum und Pistazien (Amuse Gueule)
Rucola-Salat mit eingelegtem Kürbis und Champignons, dazu Beerenvinaigrette
Weiße Tomaten-Suppe
Hirschgulasch an Preiselbeer-Sahne, dazu Kartoffel-Birnen Gratin mit Salbei
Mandeltarte mit Zitronen-Creme

Italienische Küche

Eingelegte, gefüllte Paprika (Amuse Gueule)
Cannelini-Bohnen Suppe
Antipasti-Teller (eingelegte Paprika-Röllchen, eingelegte Oliven, Bruschetta)
Hausgemachte Ravioli mit Chorizo gefüllt auf Kürbis-Creme, Tomatenkonfit und Salbei-Butter
Erdbeer-Mascarpone-Becher

Französische Küche

2 Austern mit verschiedenen Saucen (Amuse Gueule)
Französische Zwiebelsuppe mit Haube
Ziegenfrischkäse-Schinken Päckchen auf Wildkrätersalat mit Beeren und Honigdressing
Foie Gras auf Brioche mit Portwein-Reduktion und Feigen
Beouf Bourguignon an Baguette ODER Coc au Vin ODER gefüllte Wachteln an pikantem
Süßkartoffel-Püree und Riesenbohnen-Ragout
Tartelette au Citron an Vanillesahne ODER Creme Caramel

Charcuterie

Fleisch zerlegen, würzen und wursten
Die eigene Bratwurst herstellen
Wildschwein-Bratwurst
Unsere Spezialität: argentinische Chorizo in verschiedenen Variationen
Hausgemacht: Ketchup, BBQ und Senf
Anschließend: grillen und genießen!

Chilenische Küche

Empanada (Amuse Gueule)

Hummer mit Avocado-Mousse, Safranmayonnaise und gebratene Kapern

Fischsuppe mit Korianderpesto

Mais-Fleischauflauf an Tomatensalat ODER chilenisches Rind am Stück gegrillt und

Chorizo an rustikalem, pikantem Kartoffelstampf

Pie de limón

Außerdem:

Veganer Kochkurs (sehr beliebt!)

Indischer Kochkurs

Marokkanischer Kochkurs

Ayurvedische Küche

Kochen nach Hildegard von Bingen