

Kochkurse bei Gourmet Mondial

Kochkurs-Preise: 155,00 €
Kinder bis 13 Jahre: 65,00 €

Wein-Degustation zu den Gängen mit Sommelier: 45,00 € pro Person
Mindestteilnehmer: 8 Personen

Der Kochkurs beinhaltet:

Aperitif
Amuse Gueule
4-Gänge Menü (serviert, nachdem wir gemeinsam vorbereitet haben)
Wasser
1 Spülkraft, die uns das Spülen der Töpfe und die Reinigung der Küche abnimmt
1 Servicekraft
1-3 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 bis zu 70 Personen
Kochen für und mit Familie
Männer-Kochkurse
Kochkurs Teambuilding
Kochkurs als Weihnachtsfeier

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

Auf Wunsch kochen wir mit Ihnen, die Menüs, die Sie schon bei uns gegessen haben!

Wir bieten folgende Highlights an:

Peruanische Küche

Kartoffeltörtchen mit Shrimpsalat gefüllt

Ceviche (frischer Fischsalat auf Süßkartoffel mit Avocado-Creme)

Octopussalat auf Rucola mit Olivensauce

Papas a la Huancaína (Kartoffeln in Erdnusssauce)

Picante de Gallina (Hühnchenfleisch in Walnusssauce, dazu Butter-Reis und Granatapfelkerne)

Suspiro Limeño im Glas



Italienische Küche

Bruschetta mit Caponata

Antipasti-Teller (eingelegte Paprika-Röllchen, eingelegte Oliven, Marinierte Zucchini, Balsamico-Schalotten)

Hausgemachte Ravioli mit Zitronen-Frischkäse gefüllt auf Kürbis-Püree, Tomatenkonfit und Salbei-Butter

Kalbsinvoltni auf Parmesan-Polenta und Peperonata

Erdbeer-Mascarpone-Becher

Saisonale-europäische Küche

Rindertatar mit gebrannten Perlzwiebeln und Wachtel-Ei, Brot-Chips
Tomaten-Essenz, Tatar von der Jakobsmuschel, konfierte Tomate und Chorizo-Crumble
Lamm an pikantem Karotten-Püree, Kürbiskernöl-Chimichurri und gepickelte
Urkarotten, dazu Falafel-Crisp
Mandeltarte an marinierten Erdbeeren



Französische Küche

Französische Zwiebelsuppe mit Haube
Ziegenfrischkäse-Schinken Päckchen auf Wildkräutersalat mit Beeren und
Honigdressing Foie Gras auf Brioche mit Portwein-Reduktion und Feigen
Beouf Bourguignon an Baguette ODER gefüllte Wachteln an pikantem
Süßkartoffel-Püree und Riesenbohnen-Ragout
Tartelette au Citron an Vanillesahne ODER Creme Caramel

Sehr beliebt!!

Charcuterie

Fleisch zerlegen, würzen und wursten

Die eigene Bratwurst herstellen

Wildschwein-Bratwurst

Unsere Spezialität: argentinische Chorizo

Hausgemachte Saucen: Ketchup, BBQ, Chimichurri, Tomaten Salsa

Anschließend: grillen und genießen!



Chilenische Küche

Empanadas

Hummer auf Avocado, Safran-Mayonnaise und gebratene Kapern

Fischsuppe mit Koriander-Pesto

Mais-Fleischauflauf an Tomatensalat

Maracuja-Creme

Außerdem:

Veganer Kochkurs (sehr beliebt!)

Indischer Kochkurs

Marokkanischer Kochkurs
Ayurvedische Küche

Kochen nach Hildegard von Bingen

