

Kochkurse bei Gourmet Mondial

Kochkurs-Preise: 185,00 €
Kinder bis 13 Jahre: 85,00 €

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

Folgend finden Sie eine kleine Auswahl an Themen für unsere Kochkurse. Bei besonderen Wünschen richten wir 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 Erdnussauce)
- Picante de Gallina (Hühnchenfleisch in Walnussauce, 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
- Kalbsinvoltini 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

