

## **Kochkurse bei Gourmet Mondial**

Kochkurs-Preise: 195,00 €  
Kinder bis 13 Jahre: 70,00 €

Wein-Degustation zu den Gängen mit Sommelier: 52,00 € 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 Espresso pro Person

### **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 Walnussauce, dazu Butter-Reis und Granatapfelkerne)

ODER

Pescado a lo macho

ODER

Lomo saltado

Suspiro Limeño im Glas



### **Saisonale-europäische Küche**

Rindertatar mit gebrannten Perlzwiebeln und Wachtel-Ei, Brot-Chips

Tomaten-Essenz, Tatar von der Jakobsmuschel, konfierte Tomate und Chorizo-Crumble

Lammkarree an pikantem Karotten-Püree, Kürbiskernöl-Chimichurri, gepickelte Urkarotten und Falafel-Crisp

Mandeltarte an marinierten Erdbeeren

### **Italienische Küche**

Bruschetta mit Caponata und Crema Toscana

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



### **Französische Küche (sehr beliebt)**

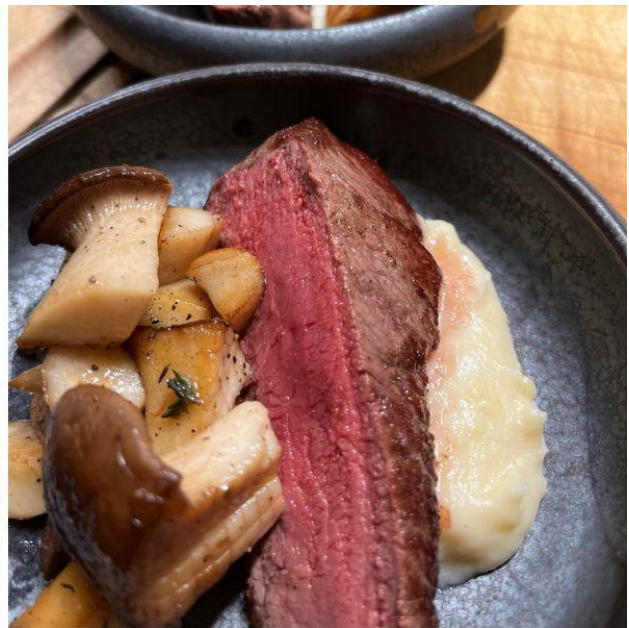
Französische Zwiebelsuppe mit Haube

Ziegenfrischkäse-Schinken Päckchen auf Wildkräutersalat mit Beeren und Honigdressing

Foie Gras auf Brioche mit Portwein-Reduktion und Feigen

Beuf Bourguignon an Baguette ODER gefüllte Wachteln an pikantem Süßkartoffel-Püree und Riesenbohnen-Ragout

Tartelette au Citron an Vanillesahne ODER Creme Caramel



### **Chilenische Küche**

Empanadas mit Fleisch-Füllung oder vegetarisch

Hummer auf Avocado, Safran-Mayonnaise und gebratene Kapern

Fischsuppe mit Koriander-Pesto

Mais-Fleischauflauf an Tomatensalat

Maracuja-Creme

### **Charcuterie**

Fleisch zerlegen, würzen und wursten

Die eigene Bratwurst herstellen

Wildschwein-Bratwurst

Unsere Spezialität: argentinische Chorizo

Hausgemachte Saucen: Ketchup, BBQ, Chimichurri, Tomaten Salsa, Guacamole

Anschließend: grillen und genießen!



### **Außerdem:**

Veganer Kochkurs (sehr beliebt!)

Indischer Kochkurs

Marokkanischer Kochkurs

Kochen nach Hildegard von Bingen

Ayurvedische Küche

Persische Küche

Pasteten, Rilletes und Terrinen

Gourmet Mondial  
Elbestrasse 1  
55122 Mainz  
06131 6379873

