

4-Gäng-Bio-Exklusiv-Kochkurs

Kräuter-Frischkäse im Lauchmantel mit Kürbis-Chutney ,
Forellen-Toast mit roter Zwiebelmarmelade,
erlesene Blattsalate mit Dressing & Sprossen

Cremesuppe von der Marone mit Sellerie - Apfel - Ravioli und gerösteten
& karamellisierten Nüssen

Karotte - Zerlegt
Gebraten, geschmort & Rahmsauce mit Käse - Lauchknödel & Winterspinat

„Beilage“ hier treffen Sie Ihre Wahl welche Komponente Sie zubereiten möchten

Rosa gebratener Rücken vom Rind

oder..

Brust & Keule vom Gockel

oder

Ragout vom Schweinehals mit
Dörrobst & Koriander

oder...

Schmorbraten vom Wild

Creme Brûlée mit Zwetschgen-Ragout

- Korrespondierende Weine und Bier
 - Alkoholfreie Getränke
- Tafelwasser, Saft- & Limonadenauswahl
 - Kaffee- und Kaffeespezialitäten
 - Schürze
 - Rezept-Booklet
 - Tress-Brüder Give away
- Endreinigung und Raummiete

Wir offerieren Ihnen einen Sonderpreis von 149 € pro Person, ab 12 Personen. Sollten Sie weniger Teilnehmer sein, sehen wir und gezwungen, aus wirtschaftlichen Gründen, die Abrechnung für 12 Teilnehmer vorzunehmen.