

# **KOCHKURS**

## **DAS 4-GÄNGE-MENÜ**

**Tomate trifft Mozzarella**

\*\*\*

**Cremiger Albbuchweizen-Risotto**

mit gegrilltem & confiertem Gemüse, Zitronensauce,  
Oliventapenade und gebratenem Saibling

\*\*\*

**Thymian-Nudeln**

mit Gemüse-Bolognese, Kräuterpesto und Parmesan

**„Beilage Fleisch“**

hier triffst du deine Wahl, welche Komponente du zubereiten möchtest:

**Gebratener Rinderrücken**

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen**

**Gebratene Brust vom Gockel**

\*\*\*

**Offener, weißer Schokoladen-Minze-Kuchen**

mit gesalzener Karamellsauce

# INKLUSIVLEISTUNGEN

Sekt und Alkoholfreier Aperitif

Korrespondierende Weine und Bier

Alkoholfreie Getränke: Tafelwasser, Saft, Limonaden

Kaffee- und Kaffeespezialitäten

Schürze

Rezept-Booklet

TressBrüder Give Away

Verweildauer: 4,5 Stunden

Endreinigung und Raummiete

Ab 12 Personen offerieren wir einen Sonderpreis von 149 € pro Person.  
Bei weniger Teilnehmern, sehen wir uns gezwungen, aus wirtschaftlichen Gründen,  
die Abrechnung für 12 Teilnehmer vorzunehmen.