



BETREUTES KOCHEN

LOCATION: HALLE8, Laischeweg 8, 38554 Weyhausen

Es heißt: Viele Köche verderben den Brei. – Mit unserer fachlichen Betreuung wird daraus jedoch ein kulinarisches Küchenerlebnis!

Zum Ablauf: Carsten Gädke begrüßt Ihre Gruppe mit einem Aperitif. Im Anschluss starten Sie mit dem praktischen Teil. Unter Anleitung des Fachpersonals bereiten Sie gemeinsam die verschiedenen Gänge zu und verzehren diese bei einem guten Glas Wein.

Es erwartet Sie ein unterhaltsames und lehrreiches Kochevent (Dauer: 5 Stunden). Seien Sie dabei, wir freuen uns darauf!

MENÜ EINS

1. Vorspeise:
Variation vom Lachs auf Gemüsesalat
 - Gedämpft / Estragon und Kerbel
 - Tatar / Limonenöl
 - Asiatisch / Sesam / Wasabi-Creme
2. Zwischengang:
Karottensüppchen mit Vanille / Zuckerschoten
3. Hauptgang:
Gebratene Maishuhnbrust / grüner Spargel / Kräuterseitlinge / Zitronenrisotto
4. Dessert:
Topfenmousse / Mango / Fruchtsauce / Pistazieneis

Preis pro Person 95€ inklusive Getränke (in verzehrblichen Mengen)

MENÜ ZWEI

1. Vorspeise:
Glasnudelsalat / Sellerie-Tempura / Shiitake Pilze / gebratene Garnelen / Koriander-Mayonnaise
2. Zwischengang:
Blumenkohl-Samtsüppchen / gerösteter Blumenkohl / Rauchspeck
3. Hauptgang:
Roastbeef am Stück, Kerntemperatur gegart / breite Bohnen / Kartoffelgratin / Thymiansauce
4. Dessert:
Palatschinken / Vanillesauce / Beerenfrüchte / Haselnussparfait

Preis pro Person 105€ inklusive Getränke (in verzehrblichen Mengen)

Wählen Sie für Ihre Gruppe eins der obig aufgeführten Menüs aus.

Für Gruppen zwischen 8 und 14 Personen. Sondervereinbarungen sind möglich.

Terminanfragen und Anmeldung nehmen wir über das Kontaktformular unter www.ggevent.de entgegen.