

Beispiel-Menü

Kochkurs

„Für Saucenlöffler - Saucen, Fonds und Suppen“

Ansatz einer Grund-Sauce

Ansatz einer Brühe

Ansatz einer Gemüsebrühe

Menü

Egg Benedict

pochiertes Freiland-Ei mit Sauce Hollandaise

Spinat und knusprigem Speck



Rosa gebratenes Roastbeef

mit Portwein Jus

&

Rehgulasch in Frammersbacher Bier geschmort

mit Kartoffel-Gnocchi

Bohnen mit Birne und Speck



Coupe Dänemark

selbstgemachtes Vanille-Eis mit Schokosauce

Kochkurs- Teilnehmer 120.00 €

Essensgast 60.00 €

Änderungen vorbehalten