

# Kochkurs/Eventangebote

## Vorspeisen und Zwischengänge

**Ziegenfrischkäse/Bacon/Wildkräutersalat/Nüsse/Ahornsirup**

\*

**Tapas/Anti Pasti**

\*

**Königslachs/Wassermelone/Lauch/Ingwer**

\*

**Lachstatar/Baslikum/Schmand/Lakritz**

\*

**Jacobsmuscheln/Orangen/Ingwer/Cous-Cous**

\*

**Strauchtomate/Ziegenkäse/Rucola/Pinienkerne/Serrano**

\*

**Roastbeef/Rote Beete/Soja/Shitake/Cashewkerne**

\*

**Vitello Tonnato/Thunfisch/Kapern/Pinienkerne**

\*

**Entenbrust/Cranberries/Mangochutney/Chili**

\*

**Garnele/Sesam/Weißkraut /Ingwer/Wasabi**

\*

**Thunfisch/Sesam/Soja/Avocado**

## Suppen

**Thai-Curry/Wasabi/Ingwer/Koriander/Tempura/Garnele**

\*

**Strauchtomate/Grissini/Serrano**

\*

**Rucola/Pinienkernen/Coquille Saint-Jacques (Jacobsmuschel)**

\*

**Spitzpaprika/Chili/Curry/Kokos/Nordseekrabben**

\*

**38grad Fischsuppe**

\*

**Karotten/Kokos/Ingwer/Chili/Zitronengras/Coriander**

## Sorbets

Orange

\*

Zitronen/Wodka

\*

Himbeere

\*

Erdbeere/Minze

\*

Limette/Kokos

\*

Melone/Aperol-Spritz

## Hauptgänge/Zwischengänge

**Königslachs**/Limette/Chili/Blattspinat/Knoblauch

\*

**Zander**/Ingwer/Zitronengras/Gurke/Wasabi

\*

**Dorade**/Ananaschutney/Zitronengras/Koriander

\*

**Spanferkelkaree**/Ingwer/Wasabi/Aprikose/Weißkraut

\*

**Schweinefilet**/Rucola/Parmaschinken/Gemüse mediterran

\*

**Maishähnchen**/Safran/Steinpilz/Risotto

\*

**Entenbrust**/Orange/Pfeffer/Rotkraut oder Pok Choi

\*

**Entrecôte**/Portwein/Babymöhren

\*

**Rinderfilet**/Rote Beete/Wasabi/Soja/Sesam

\*

**Kalbsbäckchen**/Trüffel/Zwiebelmarmelade/Portwein

\*

**Lamm**/Rosmarin/Portwein/Gemüse mediterran

\*

**Kalb**/Wasabi/Soja/Zuckerschoten

\*

## Desserts

**Beerenobst/Mascarpone/Vanille/Joghurt/Mandeln**

\*

**Tiramisu**

\*

**Erdbeere/Cantucci/Mascarpone/weiße Schokolade**

\*

**Panna Cotta/Ananas**

\*

**Mousse au Chocolat/Amaretto**

\*

**Schokoladensouffle/Ananas**

**Mango/Weinschaum/Kokos**

\*

Alle Desserts werden mit hausgemachtem Eis serviert!

### Preise ab

3-Gang 69 EUR

4-Gang 85 EUR

5-Gang 99 EUR

### **Als Event (Frontcooking, mit Einbeziehen der Kunden/Gäste oder als Kochkurs)**

Dieses Angebot versteht sich mit allen Speisen inklusive Rezepte, Kochschürze, giveaway sowie Getränke (Bier, Wein, Sekt, AFG, Kaffee/Espresso)

## **Als Menü verstehen sich die Preise unten auf dieser Seite Speisen ohne Getränke**

### **Menüpreise im 38grad/beim Kunden**

Menüpreis 3 Gang ab 39,50 EUR

Menüpreis 4 Gang ab 49,50 EUR

Menüpreis 5 Gang ab 59,50 EUR

### **Kochen beim Kunden**

- \* Für die Option Kochen beim Kunden fällt nach 50 Kilometern je Strecke eine Kilometerpauschale von 0,50 EUR + Mehrwertsteuer an.
- \* Ebenfalls wird bei einer Fahrtzeit von über 1 Std. eine Pauschale von 15 EUR pro Std. fällig.
- \* Bei einem Event beim Kunden mit unter 10 Personen kommt ein Stundensatz von 65 EUR + Mehrwertsteuer zum Menüpreis hinzu.