

Menü-Auswahl

Unsere Menü-Auswahl zum Ausdrucken
und Besprechen mit Ihrem Team.



Menü 1

AROUND THE WORLD

Leicht, gesund und richtig lecker – Die Welt des Essens ist einfach zum Verlieben! Und es kann alles so einfach sein, wenn du weißt wie es geht.

Zu guten und ausgelesenen Gesprächen gehört auch immer das passende Essen. Dank der Vielfalt und dem Reichtum unser globalen Rezepte können sich deine Gäste ab sofort immer wieder in deine Kochkünste verlieben. Neben den internationalen Gaumenfreunden erlernst du auch einige eindrucksvolle Spezialisierungen. Von der Auswahl und Vorbereitung der Zutaten, bis hin zur Zubereitung und Präsentation der Gerichte werden dir viele Tricks und Küchen-Kniffe verraten. Zum krönenden Abschluss dinieren wir alle zusammen das selbst zubereitete Menü mit dem passenden Getränk dazu.

Damit Du auch zu Hause noch weißt, was du gekocht hast und um das Gelernte vorzuzeigen, bekommt jeder ein kleines Kochbuch dazu!

DAS MENÜ

Nori Lachs
** Asiatische Nudelsuppe*
Pho Bo

** Flank-Steak mit*
Süßkartoffeln dazu BBQ-
Zwiebeln

** Beeren-Millefeuille mit*
salzigem Karamell

DAS MENÜ

Sizilianischer Fenchelsalat mit
Orangen & Oliven aus den
Toscana

*

Gazpacho Andaluz

*

Sizilianische Pasta mit Sultaninen
und Sardellen & Pasta Agil Oli

*

Weißer Schoko Panna Cotta mit
Feigen und Tonkabohnen

Menü 2

MEDITERRAN

Leicht, gesund und richtig lecker –
Die mediterrane Küche ist einfach
zum Verlieben!

Liebe geht bekanntlich durch den Magen.
Und dank der Vielfalt und des Reichtums
mediterraner Rezepte können sich deine Gäste
ab sofort immer wieder in deine Kochkünste
verlieben. Neben den traditionellen
Gaumenfreunden erlernst du auch einige
eindrucksvolle Spezialitäten. Von der Auswahl
und Vorbereitung der Zutaten bis hin zur
Zubereitung und Präsentation der Gerichte werden
dir viele Tricks und Küchen-Kniffe verraten. Zum
krönenden Abschluss genießen
wir gemeinsam unsere selbstgemachten
Köstlichkeiten in beschwingter Runde.

**Lass dich von der mediterranen
Küche verführen und koche ab sofort
vor Leidenschaft!**

Menü 3

FRANZÖSISCH KOCHEN

Kochen wie Gott in Frankreich!
Frankreich und gutes Essen gehören zusammen. Nicht umsonst hat die französische Küche seit der frühen Neuzeit den Ruf als einflussreichste Küche Europas und wurde als immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe ausgezeichnet. Kommen Sie der französischen Kochkunst ein großes Stück näher und lernen Sie die verschiedensten Spezialitäten aus den Regionen Frankreichs kennen. Bei diesem Kochkurs erwartet Sie ein köstliches und innovatives Geschmackserlebnis.

**Bon Voyage durch eine atemberaubende
Geschmackswelt!**



DAS MENÜ

Getrocknete Tomaten Suppe
*

Forcaccia, vier Dips,
Parmaschinken und
Parmesan

Waldpilzrisotto mit Thymian &
mit Salsiccia Gefüllte Aubergine
*

Klassische Tiramisu mit
saisonaem Obst

Menü 4 ITALIEN

Hier kocht die Lebensfreude!

Ab sofort schmeckt Ihre Pasta original wie vom Italiener! Denn in diesem Kochkurs werden Sie in die Geheimnisse der „cucina italiana“ eingeführt. Traditionelle Antipasti, mediterran gewürzte Soßen und typisch italienische

Dolci - An diesem Nachmittag kreieren Sie selbst authentisches Italia-Feeling!

Kombiniert mit dem passenden Vino, genießen Sie anschließend die hausgemachten Spezialitäten wie in einer italienischen Großfamilie.

Schicken Sie die deutsche Küche in den Urlaub und kochen Sie vor Leidenschaft.

Menü 5

ASIEN

Ihre Geschmacksreise durch Asien...
Herzlich Willkommen bei Ihrer Reise durch China, Vietnam, Japan und Thailand. Der Abstecher in die ganz besondere Geschmackswelt. Die asiatische Küche lädt Sie ein zu einem Feinschmeckerausflug, bei dem Exotik, Frische, Aroma und eine harmonische Zubereitung die Reiseführer sind. Gekonnt kombinieren Sie charakteristische Zutaten wie Bambussprossen, Reisbällchen, Austernpilze mit duftenden Gewürzen wie Kardamom, Ingwer und Zitronengras. So wird jeder Bissen zum absoluten Genuss-Highlight.

Lassen Sie sich die Stäbchen reichen und freuen Sie sich auf einen kulinarischen Staffellauf durch Asien!



DAS MENÜ

Asiasalat mit Garnelen und
Reisbällchen

*

Reiscongee mit Fisch

*

Ente Kross mit Ingwer-Duftreis
& Currygemüse in Kokosrahm

*

Kokosmilchreis mit
Mangosauce

DAS MENÜ

Brezen- und Kartoffelsuppe
*

Rote Beete Carpaccio mit
Ziegenkäse
*

Butterknöpfe / Spätzle mit
Zwiebel-Rostbraten
*

Windbeutel mit Kirschen
und Eierlikörsahne

Menü 6 DEUTSCHE KÜCHE

Es schmeckt nach Heimat!

In Deutschland werden die Worte Regional, Saisonal und Nachhaltig groß geschrieben und genau das werden wir hier auch umsetzen. Nicht nur unsere Mütter wussten uns gut zu ernähren. Die Deutsche Küche ist interessanter und vielseitiger als man denkt. Jetzt lernen wir unsere Kinder richtig zu verwöhnen.

Also lasst uns zu Hause essen!

DAS MENÜ

Kartoffelcremesuppe mit
Minze und Koriander
*

Gebackene Aubergine mit
Orangen Bulgur & Sojadip
*

Baba Ghanoush und Hummus
mit Röstbrot
*

Chia Kokos Pudding mit
scharfer Mangosauce

Menü 7 VEGAN

Eine doppelte Portion Fruchtfleisch, bitte!

Für Ihr tierisch leckeres Essen wird keinem Tier ein Haar gekrümmt. Denn im vegetarischen Kochkurs lernen Sie die leckeren Alternativen und vielseitigen Rezeptideen der vegetarischen Küche kennen. Als erster großer Vegetarier gilt der griechische Philosoph und Mathematiker Pythagoras. Heute sind rund acht Prozent der deutschen Bevölkerung Vegetarier. Und das zu Recht. Denn die fleischlose Ernährung ist nicht nur gesund, sondern auch ausgesprochen vielseitig. Gemeinsam mit dem erfahrenen Koch erwarten Sie Geschmackseindrücke von vegetarischen Gerichten aus allen Teilen der Welt.

Verzichten Sie auf Schweinereien beim Essen und kleckern Sie lieber reichlich Gemüse auf die Tischdecke!

Menü 8

BERLINER KOCHKURS „ORIGINAL“

Eine Portion Berliner Schnauze aber auf Lecker! Berlin ist bekanntermaßen das Eldorado für internationale Spezialitäten. Doch haben die Berliner selbst auch eine Vielzahl an eigenen Köstlichkeiten. Und die sind eben wie der Berliner selbst, einzigartig und originell.

Die Berliner Küche ist schlicht, lecker und einfach zum Nachmachen. Eine Vielzahl an Hausmanns-Klassikern, die in Deutschland regelmäßig auf dem Mittagstisch landen kommen aus Berlin, allen voran die Bulette, die uminterpretiert auch in vegetarischer Form beliebter den je ist.

Na denn ma ran an de Buletten.



DAS MENÜ

Berliner Bulette auf Spreewäldern
Lümmel-Salat mit Senfpampe &
Schluppenringen

*
Berliner Linsensuppe mit
Schusterjungenchips &
Maggikrautpesto

*
Havelzander mit Schmorngurke &
gebackenen Petersilien-Knollen

*
Eierkuchen mit Apelpompott &
Puddingsuppe

DAS MENÜ

Dijon-Senfeier von der Wachtel mit La
Ratte Ragout und Gurken Brunoise
*

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
mit gebackenen Roter Beete Tatar &
knusprigem Dill
*

Bollenfleisch von der Lammkeule mit
geschmolzenen roten Zwiebeln,
Karamell-Sauerkraut & gerösteten
Rosmarin-Pastinake
*

Gebrannte Berliner Luft mit Chardonnay
Himbeeren & Sesam-Crostinis



Menü 9 BERLINER KOCHKURS „EDEL“

Eine Portion Berliner Schnauze aber auf Lecker! Berlin ist bekanntermaßen das Eldorado für internationale Spezialitäten. Doch haben die Berliner selbst auch eine Vielzahl an eigenen Köstlichkeiten. Und die sind eben wie der Berliner selbst, einzigartig und originell.

Die Berliner Küche ist schlicht, lecker und einfach zum Nachmachen. Eine Vielzahl an Hausmanns-Klassikern, die in Deutschland regelmäßig auf dem Mittagstisch landen kommen aus Berlin, allen voran die Bulette, die uminterpretiert auch in vegetarischer Form beliebter den je ist.

Na denn ma ran an de Buletten!

Menü 10

BERLINER KOCHKURS „DDR“

Geschichtliche Gaumenfreude.

Es gibt kaum einen anderen Ort an dem die Geschichte von Ost und West so präsent ist wie hier in Berlin. Ich selbst durfte den Mauerfall miterleben und habe die leckeren Rezepte aus alten Tagen von meiner Großmutter und meiner Mutter alle gut aufgehoben um sie heute mit Ihnen gemeinsam zu kochen.

Lassen Sie die Mauern fallen.

Alle Gerichte sind auch vegetarisch umsetzbar, bei reinen vegetarischen oder veganen Gruppen würden wir durch direkte Absprachen die Menüs verändern.



ÜBERSICHT

	VORSPEISE	1. GANG	2. GANG HAUPTSPESIE	DESSERT
FRANKREICH	Hummer-Süppchen	Spinatsalat mit Dijon-Senf-Creme & Roquefort	Rinderhüftsteak mit Cognacsahne und Kartoffelgratin	Creme Bruce mit Orange & Sternanis
MEDITERRAN	Gazpacho Andaluz	Sizilianischer Fenchelsalat mit Orangen & Oliven	Sizilianische Pasta mit Sultaninen & Sardellen & Pasta Aglio Olio	Weißer Schokoladen-Panna Cotta mit Feigen
DEUTSCHE KÜCHE	Brezensuppe & Kartoffelsuppe	Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse	Butterknöpfe-Spätzle mit Zwiebel-Rostbraten	Windbeutel mit Kirschen und Eierlikörsahne
ASIEN	Asia-Salat mit Garnelen & Reisbällchen	Reis-Congee mit Fisch	Ente kross mit Ingwer-Duftreis und Curry-Gemüse in Kokosrahm	Veganer Kokosmilchreis mit Mangosauce
AROUND THE WORLD	Nudelsuppe Pho Bo (vietnamesisch)	Nori gebratener Lachs mit Wasabi-Krautsalat & Shiso-Kresse	Flanksteak mit Süßkartoffeln dazu BBQ-Zwiebeln	Beeren-Millefeuille mit salzigem Karamell
ITALIEN	Getrocknete Tomatensuppe	Focaccia, 4 Dips, Parmaschinken & Parmesan	Waldpilzrisotto mit Thymian & mit Salsiccia gefüllte Aubergine	Klassisches Tiramisu mit saisonalem Obst
VEGAN	Kartoffelcreme-Suppe mit Minze & Koriander	Baba Ghanoush & Hummus mit Röstbrot	Gebackene Aubergine mit Orangen-Bulgur & Soja-Dip	Chia-Kokos-Pudding mit scharfer Mangosauce



Unsere Specials

**EXKLUSIV-
KOCHKURS**

**PRALINEN-
KURS**

**X-MAS-
KOCHKURS**

**MENÜ
INDIVIDUELL**

Special 1 EXKLUSIV- KOCHKURS

MACHEN SIE IHRE KÜCHE ZUR HAUTE CUISINE!

In diesem exklusiven Kochkurs holen Sie sich den Chefkoch in die eigene Küche. Das bringt viele Vorteile mit sich. Denn in der Zweier-Gruppe ist eine besonders intensive Betreuung möglich und die Inhalte des Kochkurses können perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten werden.

Da Sie alles mit den eigenen Geräten zubereiten, können Sie die Gerichte auf Sterne-Niveau später ganz leicht nachkochen. Und da nach der Arbeit bekanntlich das Vergnügen kommt, genießen Sie direkt im Anschluss an Ihren Kochkurs das selbst zubereitete 3-Gänge-Menü mit dem passenden Wein

Lernen Sie von einem Profi-Koch die richtigen Handgriffe und erfahren Sie die geheimen Tipps der gehobenen Kochkunst.



**PREIS
AB 2 PERS
499,00€**

VEHICÜ
BERLIN



**PREIS
PRO PERS.
99,00€**

mind.
Teilnehmer
10 Pers

Special 2 PRALINENKURS

PRALINEN MACHEN GLÜCKLICH!

Pralinen sind die wohl geschmackvollste und edelste Form, in die sich Schokolade stecken lässt. Kunstvoll hergestellt aus hochwertigsten Zutaten sind sie eine Kunst für sich. Wenn Sie also ein Kunstliebhaber sind, dann widerstehen Sie doch nicht, sondern steigern Ihren schokoladigen Hochgenuss noch um ein vielfaches. Denn nur Konsumieren kann ja jeder, jetzt ist selbst Kreieren angesagt! Im Pralinen Basis-Kurs werden Sie nicht nur die Leckerbissen selbst herstellen, sondern auch Ihre Pralinen, sowie viele Tipps, Tricks und sogar Rezepte mit nach Hause nehmen.

Lernen Sie jetzt selbst die himmlischen Kreationen herzustellen und schweben Sie damit in Zukunft aus eigener Kraft auf Schoko-Wolke 7!

Special 3

X-MAS-KOCHKURS

SO WIRD WEIHNACHTEN ZUM FEST!

Nach diesem Profi-Workshop können die Festtage ruhig kommen. Denn im Weihnachts-Kochkurs lernen Sie, wie Sie das Weihnachtsmenü ohne Missgeschicke, Stress und Hektik zubereiten. Dabei schalten Sie sogar noch einen „Gang“ hoch, denn zu Ihrem Weihnachtsmenü gehören neben dem obligatorischen Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen vier weitere köstliche Gänge. Ganz nebenbei bekommen Sie jede Menge Tipps, wie Sie in Zukunft auch andere größere Dinners bei Ihnen zu Hause ganz locker meistern.

Retten Sie den Weihnachtsbraten und freuen Sie sich auf besinnliche Festtage!





Special 4 **PERSONALISIERTES MENÜ**

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wahlmenü zusammen
passend zu Ihrem Event: Firmen Feier / Geburtstag /
Eröffnungen/ Produkt Launching / ...
Wünsche Jeder Art.

Wir werden versuchen ihre Firmenphilosophie,
Firmen-Farben und eventuell Ihr Firmen-Logo in ein
kulinarisches Luxusmenü zu integrieren

**Die Entwicklung Ihres absolut eigenen Menüs mit
Dekoration kostet einmalig nur 110,00€ zuzüglich
des Kochkurses.**



Wir freuen uns auf Sie!