

## Kochkurs mit Chefkoch Claude Trendel

### *Der mediterrane Süden Frankreichs*

**Termin:** Donnerstag, 28. Juni 2018

**Dauer:** 18.30 Uhr bis 23.30 Uhr

**Treffpunkt:** Event-Kochstudio Club culinaire, Otto-Suhr-Allee 94, 10585 Berlin

**Teilnehmer:** mind. 8 Personen, max. 14 Personen

**Menü:** (Kleine Änderungen aufgrund der Marktlage möglich)

#### APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

Dorade rosé cru mariné et son espuma d'asperges vertes  
**Dorade rosé roh mariniert, Espuma vom grünen Spargel**

CÔTE DE PROVENCE ROSÉ

\*\*\*\*\*

Artichaut poivrade classic et frit  
**Artischockenherzen mit Pfifferlingen, klassisch und frittiert**

CROIX DE BASSON BLANC, PROVENCE 2015 - BIO

\*\*\*\*\*

Fagot d'asperges sauvages choux rave confit et carré d'agneau  
**Bund wilder Spargel, confierter Kohlrabi und Lammkarree**

CÔTE DE PROVECE ROUGE

\*\*\*\*\*

Arlettes et son sorbet fraises marinées aux olives et pignons  
**„Arlettes“ (Blätterteiggebäck) mit Basilikumsorbet,  
Erdbeeren mariniert mit Oliven und Pinienkernen**

MUSCAT BEAUMES DE VENISE DOMAINE DU GRAND MONTMIRAIL 2010

\*\*\*\*\*

Café  
**Kaffee/ Espresso**

**Preis:** 125,00 € p.P. inkl. aller Speisen, Getränke, Leihschürze, Rezeptheft

**Kontakt:** [kontakt@gourmanderie.de](mailto:kontakt@gourmanderie.de)

**Buchung / Infos / AGBs** unter [www.event-kochen-berlin-charlottenburg.de](http://www.event-kochen-berlin-charlottenburg.de)

Die Buchung und Platzreservierung wird mit der Bezahlung der Kursgebühr verbindlich.

**Was Sie mitnehmen:** Einen schönen familiären Abend mit einzigartigen Einblicken in die „cuisine française“ mit ihren typischen Gerichten, Genuss der französischen Weine, ein Rezeptheft mit den zubereiteten Gerichten, tolle Fotos sowie viele kulinarische und hilfreiche küchenfertige Tipps.