

Kochkurs Noël 3

Amuse bouche

MENÜ:

Carpaccio de loup de mer et pommes granny smith
Carpaccio vom Wolfsbarsch auf Granny smith

Mousse de pomme de terre tiède aux truffes
Lauwarmer Kartoffelschaum mit Trüffeln

Rôti de cochon noir au gingembre, potiron spaghetti
Braten vom schwarzen Schwein mit Ingwer an Spaghettikürbis

Orange farcie au gateau de vin rouge chaud sorbet à l'orange
Rotweinkuchen in der Orange gebacken an Orangensorbet

Café
Kaffee/ Espresso

Preis ab 14 Personen: 80,00 € p.P.

(inkl. Speisen, Kursleiter, Servicepersonal, Leihschürze und
Weihnachtsdeko)

zzgl. Getränke, Locationmiete, Nebenkosten