



Kochkurs

**Schapers
Wohlfühlmenüs
als Kochkurs
ab *€ 69 pro Person**

Alles inklusive! Vom Aperitif,
Mineralwasser, Wein bis zum Espresso.

3 Gänge-Menü-Auswahl € 69*

4 Gänge-Menü-Auswahl € 75*

** ab 10 Personen / für Gruppen unter 10 Personen
nach Absprache.*

★ **Kochen und mehr!**

Tipps & Tricks vom Profi. In angeregter Gesellschaft essen, lehrreich und vergnüglich zugleich. Teambuilding in entspannter Atmosphäre.

★ **Was kochen wir?**

Gruppen stellen sich das Menü aus unseren Vorschlägen als 3- oder 4-Gang-Menü zusammen. Individuelle Themen oder Speisen auf Anfrage möglich.

★ **Wo?**

★ In einem professionell und auf modernstem Niveau eingerichteten Küchenstudio in Freiburg oder Bad Krozingen.

★ **Wann?**

Sie bestimmen die Zeit, wir reservieren Ihnen den Raum.

★ **Kosten?**

Pro Person ab € 69 plus Raummiete für Gruppen € 150 pauschal.

★ **Kursdauer?**

★ Zirka 3 Stunden und anschließende Verkostung an einer festlich gedeckten Tafel.

★ **Kursleistungen inklusive?**

1. Begrüßungsgetränk mit Aperitif-Snack
2. Korrespondierende Weine zum Essen
3. Mineralwasser, Saft und Espresso
4. Wareneinsätze
5. Kochschürzen
6. Rezepte zum Mitnehmen
7. Gerichtete Arbeitsplätze
8. Gedeckte Festtagstafel
9. Das Aufräumen, Putzen, Spülen etc. erledigen natürlich wir.

I. ★

Rauchlachs-Tatar mit Blinis

„Saltimbocca“

Kalbs-Spießchen mit Salbei und Parmaschinken
Karotten im Gewürzrahm
und Grieß-Mohn-Schnitte

Eis-Parfait mit warmen Früchten
und Hippentafel

II. ★

Bärlauch-Suppe
mit gerösteten Champignons

Wildschweinsmedaillons mit Holundersauce
Saisongemüse und Quarkgnocchi

Parmesan „Reggiano“
mit Balsamico-Früchten und Rosmarin

III. ★

Marinierte und gebratene Wallerfiletstücke
mit Sambalbutter im Brikteig

Schweinelenäbchen mit grüner Sauce
jungem Frühlingsgemüse und Spätzle

Crème brûlée
mit beschwipsten Früchten und Mandelhippe

IV. ★

Schwarzwälder Schinken
mit Portweinemelone und Käsehobel

Puten-Spieß mit Erdnusskruste
Curryreis und Gemüse garnitur

Glacierte Feigen mit Gewürzquark

V. ★

Junger Schnittsalat mit Kräuter-Vinaigrette
und Croûtons

Parmesanpolenta mit Gemüseragout
und Balsamico-Sauce

Panna cotta mit frischen Erdbeeren

VI. ★

gefüllte Sardinenröllchen
„alla Puccini“ auf Romanasalat

Pasta mit Gorgonzola-Sauce und Erdbeeren
dazu marinierte Rinderfiletscheiben

Marsala-Zabaione mit Creme-Eis

VII. ★

Meerrettichsuppe mit Rauchlachsstreifen

„Crêpinette“
vom Schweinefilet mit Kräuter-Jus
Spargelgemüse und neuen Kartoffeln

Kratzete mit Rhabarberkompott

VIII. ★

„Poule Tonnato“
Geflügelbrust mit Thunfischsauce
Kapern und Oliven

Fischfilet mit Pommerysenf-Sauce
Dämpfgemüse und grüne Nudeln

Mousse au chocolat
mit karamellisierten Früchten

SCHAPER

Für Ihr Fest ohne Kompromisse.

Partyservice Mietkoch
GmbH
Bohrerstraße 14
D-79289 Horben
Telefon-Büro 07667 - 968772
Telefon-Produktion 0761 - 8705907

Berührt. Bewegt. Begeistert.

Platz für Ihre Notizen

SCHAPER

Für Ihr Fest ohne Kompromisse.