



Belgischer Hof
- Beispiel Kochevent -

Aperitif:

Cremant de Loire
Flammkuchen frisch aus dem Steinofen
(mise en place Zubereitung, belegen & backen)

Amuse Geul:

Gebackene Austern
(Warenkunde & Austern öffnen)

Vorspeise:

Gegrillte Jacobsmuscheln
auf Spinatbeet mit Safran Beurre blanc
& Tomatenfähnchen

(Warenkunde Muscheln, Zubereitung der einzelnen Bestandteile & anrichten)

Hauptgang:

*Gefüllte Teigtaschen
mit Zucchiniperade & Gremolata Pistou*

*(Teigherstellung & Füllung, Pistou Zubereitung & anrichten der
Komponenten)*

xxx

*US Flanksteak „Sous vide“
an Rosmarin-Risotto & Sommergemüse*

*(Warenkunde, Soßenansatz, Sous vide garen
Risotto Zubereitung)*

Dessert:

*Crêpe Suzette
mit hausgemachtem Eis*

(Gemeinsame Teigherstellung, Backen & Flambieren, Eisherstellung)

125,- € pro Person inkl. Getränke

Unter 15 Personen 1500,- € pauschal

