



KOCHKURS

Kulinarische Ermittlung in Spanien „VIVA ESPAÑA“

Dieser Abend wird feurig und mit voller Energie geht es an Topf und Pfanne ordentlich zur Sache. Keine Angst, es handelt sich hier nach wie vor um einen Kochkurs! Aber einer der es in sich hat, denn wir trauen uns an die spanischen Klassiker, bei denen die Tücken im Detail versteckt sind. Wer wissen will, wie man diese gut meistert, der muss dabei sein! „Viva Espana“ !

Kochkurs mit Jörg Thiele

95 € p. Person inkl. Aperitif, Wasser und Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

- * Mariniertes Rucola mit Serranoschinken und getrockneten Sommerfrüchten
 - * mit Chorizo gefüllte Poulardenbrust, Rotweinsauce
Zucchini und spanischer Paprikarisotto
- * Gazpacho von Wassermelone und Beeren dazu falsche Crema Catalana und knusprige Blätter

