



KOCHKURS

Im Wald da sind die Räuber
„kulinarische Wildermittlung“

Steht Ihr auch auf leckere Wildgerichte und traut euch nicht an selber kochen? Jörg, der im Spreewald wohnt, ist ausgesprochener Wildspezialist. Er bereitet mit Euch tolle Gerichte zu und zeigt Euch die Tricks und Kniffe die Ihr braucht um zu Hause das perfekte Wildmenü auf den Tisch zu zaubern.

Kochkurs mit Jörg Thiele

119 €

inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

- * Rehecarpaccio mit Balsamico und Feldsalat mit Orangenvinaigrette
- * Medaillons vom Hirsch mit Wacholdersauce, Honigmöhrchen und Serviettenknödel
- * Mousse von weisser Schokolade und Wiesenheu mit Sorbet und Äpfeln



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

