



KOCHKURS

Kulinarische Steakermittlung „auf den Punkt gegart“

Bei diesem Premiumkochkurs finden bekannte Fleischstücke den Weg in unsere WMF Grill-Pfannen. Jörg lüftet das Geheimnis einer guten Soße und erklärt den Einsatz von modernen Gartechniken. Gemeinsam kreieren wir ein leckeres Menü und trinken dazu die passenden Weine!

Kochkurs mit Jörg Thiele

129 € p.Person

inkl. Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang
69,00 € für Begleitperson zum Essen ab 20:30 Uhr

Beispielmenü

Carpaccio | Rinderfilet mit Tomate und Büffelmozzarella
Flanksteak | Coleslaw | BBQ-Sauce
Rumpsteak sous-vide | Pilze im Kräuterrahm | Polenta
Cheesecake | dekonstruiert

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

