



# KOCHKURS

## Weihnachtsmenü

„kulinarische Weihnachtsermittlung“

Gibt es bei Euch auch jedes Jahr Gans zu Weihnachten? Das wollen wir dieses Jahr ändern. Jörg, der im Spreewald wohnt, ist ausgesprochener Wildspezialist. Er bereitet mit Euch tolle Wildgerichte mit Serviettenknödel zu und zeigt Euch die Tricks und Kniffe die Ihr braucht um die weihnachtsnervöse Verwandtschaft in den Griff zu bekommen. Stille Nacht kann kommen!

Kochkurs mit Jörg Thiele

109 €

inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

### Beispielmenü

- \* Rote Beete Carpaccio mit Balsamico und Feldsalat mit Orangenvinaigrette
- \* Medaillons vom Hirsch mit Wacholdersauce, Honigmöhrchen und Serviettenknödel
- \* Mousse von Schokolade und Lebkuchen mit Zimtäpfeln



Küppersbusch  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

