



KOCHKURS

Wintermenü

„kulinarische Feinschmeckerreise“

Das ganze Jahr über gibt es immer wieder Feierlichkeiten zu denen man ein raffiniertes, aber kochbares Festagsmenü benötigt. Jörg packt seine feinsten Gerichte aus und zeigt Euch wie Ihr mit einem tollen 4-Gang Menü punkten könnt.

Kochkurs mit Jörg Thiele

109 €

inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

Lauwarm marinierter Lachs mit Gewürzvinaigrette und Kürbissalat

Süppchen von Bratapfel und Maronen

Confierte Entenkeule mit Vanillespitzkohl und mit Walnuss gefüllte Birne in Rotwein

Warmes Pistazienküchlein mit Backpflaumen-Rum-Sabayone



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

