



KOCHKURS

Festtagsmenü

„Jörgs Winterkochkurs“

Das ganze Jahr freut man sich schon wieder auf den Entenbraten. Wie man dabei die Verwandtschaft zum Staunen bringt, zeigt Euch Jörg mit seinem tollen Festtagsmenü. Damit die Kehlen nicht trocken bleiben, serviert er dazu schön gereifte spanische Rotweine.

Kochkurs mit Jörg Thiele

95 €

inkl Aperitif, Wasser & Weinbegleitung pro Gang

Beispielmenü

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

