



KOCHKURS IN DER 26. APRIL GUTSSCHENKE 10:00 UHR

Erleben Sie einen genussvollen Kochkurs und bereiten Sie gemeinsam mit unserem Küchenchef in unserer Restaurantküche ein raffiniertes 3-Gang-Menü zu, begleitet von Weinen des Weinguts Herzog von Württemberg.

Von der perfekten Anrichtung der Vorspeise bis zum hausgemachten Tartelette entdecken Sie die Geheimnisse der gehobenen Küche.

Als Teilnehmer unseres Kochkurses dürfen Sie sich auf Ihre persönliche Kochschürze und eine Rezeptmappe freuen.

Beginn:

10:00 Uhr - Kochkurs

13:00 Uhr - Verkostung

Preis:

179,00€ pro Person

inklusive Kochkurs und Zubehör

3-Gang-Menü, Aperitif, Weinbegleitung

Mineralwasser und Kaffee

69,00€ pro Begleitperson zur Verkostung

3-Gang-Menü, Aperitif, Weinbegleitung

Mineralwasser und Kaffee

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und erleben Sie einen genussvollen Abend voller Inspiration, Geschmack und Kochleidenschaft!

Reservieren Sie gleich unter

Tel.: 07141 - 3020 | E-Mail: info@schlosshotel-monrepos.de



DAS ERWARTET SIE

Geflämmtes Garnelen-Carpaccio

*mit Buddhas-Hand-Vinaigrette, Krustentierschaum
Croûtons und verschiedenen Kressen*

Was wir gemeinsam zubereiten:

- Garnelen putzen
- Garnelen-Carpaccio herstellen
- Krustentierschaum zubereiten
- Croutons herstellen
- Kressen zupfen
- Buddhas-Hand-Vinaigrette zubereiten
- Anrichten

Rosa Rinderfilet im Kräuter-Crêpemantel an Portweinjus

mit glacierten Babykarotten und Kartoffelpüree

Was wir gemeinsam zubereiten:

- Rinderfilet parieren, würzen und anbraten
- Kräuter-Crêpes herstellen
- Farce zubereiten
- Rinderfilet im Kräuter-Crêpemantel wickeln
- Portweinjus ansetzen
- Babykarotten blanchieren, putzen und glacieren
- Kartoffelpüree herstellen
- Anrichten

Erdbeer-Tartelette mit Thai-Basilikum-Eis

Tartelette gefüllt mit Vanillecreme und Erdbeersalat

Was wir gemeinsam zubereiten:

- Tartelette backen
- Vanillecreme herstellen
- Erdbeersalat zubereiten
- Erdbeer-Gelee-Matte herstellen
- Thai-Basilikum-Eis herstellen
- Anrichten