

27.03.19 italienische Küche:

Wir starten in den Abend mit einem Apéro und Fingerfood. Auf dem Programm stehen dann Crostinivariationen, Süßkartoffelcappuccino, als Pastagang stehen Spaghetti al limone auf dem Programm, gefolgt von Kräuterstubenküken mit Rosmarinkartoffeln; als krönenden Abschluß gibt es Caffè in forchetta

€ 110 inkl. der Getränke

10.04.19 Wellness-Gerichte:

Eine kräftige Linsensuppe, rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen, aromatischer Salat mit hausgemachtem Brot und gebratenem Gemüse, feines Rindfleisch mit Gemüseis und ein buntes Dessert lassen das Herz des bewußten Genießers höherschlagen!

€ 110 inkl. Sekt und Wein

08.05.19 delikate Tapas:

Gambas al ajillo, Fleischbällchen in Tomatensauce, tortilla de patata mit Kräutern, und viele weitere kleine Köstlichkeiten stehen an diesem Abend auf dem Programm

Wir beginnen den Abend mit Sekt und Fingerfood und schreiten dann zusammen ans Werk.

€ 110 inkl. Sekt und Wein

22.05.19 Feine Genüsse aus dem Orient:

Freuen Sie sich auf Auberginen mit Sumak und Petersilie, Hummus, Orangen-Granatapfel-Tabouleh, Spinatsalat mit Feigen, Köfte mit Minzjoghurt, Koriander-Hühnchen und Safran-Reis, Baklava-Honiggebäck zu Kardamom-Honig-Eis

€ 115 inkl. Sekt und Wein

29.05.19 BBQ de Luxe:

Heiß geht es her, wenn wir gemeinsam Burgerbuns backen und die mit feinsten Zutaten füllen, das sind u.a. pulled pork, selbst gemachte Rinderpaddies, gebratene Gemüse. Auch ein schönes Stück Fleisch am Knochen darf natürlich nicht fehlen. Dazu gibt es feinste Saucen, knackige Salate und ein leckeres Dessert. Herreinspaziert!

€ 125 inkl. Sekt und Wein

Veranstaltungsbeginn: 18.30 Uhr Anmeldung unter: info@kunstvoll-geniessen.de

Veranstaltungsort: Kochsuite Freiburg, im Autohaus Martin, Hermann-Mitsch-Str. 17, Freiburg

Änderungen vorbehalten!

12.06.19 Kochkurs für Sportler

Blumenkohl-Cocos-Suppe mit Bananenbrotcroutons, Süßkartoffel-Quinoa-Salat, Spinatsalat mit Ei, Avocado und Bacon, Linsentopf mit Fischfilet und als süßes Dessert Nicecream!

€ 100 inkl. Begrüßungssekt und Getränken

26.06.19 Pasta, Pesto und Begleiter

Wir starten den Abend mit einem Apéro und Fingerfood und stürzen uns dann zusammen in das Nudelvergnügen! Aus verschiedenen Teigen entstehen Spaghetti und Ravioli mit unterschiedlichen Füllungen, zudem drei Pestosorten und eine Lasagne. Ein feines Dessert rundet den Abend ab.

€ 110 inkl. Wein und Sekt

10.07.19 Leichte Küche aus dem Wok:

Auf dem Plan stehen gebratene Nudeln mit Gemüse und Garnelen, leichtes Curry mit Rinderfiletstreifen, pikantes Fischfilet. Als Nachtisch gibt es gebackene Bananen, frischen Obstsalat und hausgemachtes Cocosparfait.

€ 110 inkl. Wein und Sekt

24.07.19 mediterrane Fingerfood:

In kleine Portionen verpackt stehen heute Focaccia-Crostini mit verschiedenen Dips, italienischer Nudelsalat, vitello tonnato, Arancini, Hühnerkeulchen, Champignon-Cappuccino und crème caramel auf dem Speiseplan!

€ 105 inkl. Wein und Sekt

23.10.19 Krustentiere:

Überbackene Austern, Flußkrebssalat mit marinierten Gurken, Jakobsmuschel auf Erbsenpüree, mediterrane Fischsuppe, Pasta mit tiger prawns, und ein feines Dessert, dieser Abend läßt das Feinschmeckerherz höher schlagen!

€ 135 inkl. Wein und Sekt

13.11.19 klassisches Weihnachtsmenü:

Lassen Sie sich begeistern von Kartoffelsüppchen mit feiner Espuma, Feldsalat mit hausgebeiztem Lachs, Rinderfilet, sanft gegart, dazu Kartoffelgratin und Gemüse, Quarksoufflet mit Gewürzorange! Und an Weihnachten begeistern Sie Ihre Lieben!

€ 125 inkl. Wein und Sekt

Veranstaltungsbeginn: 18.30 Uhr Anmeldung unter: info@kunstvoll-geniessen.de

Veranstaltungsort: Kochsuite Freiburg, im Autohaus Märtin, Hermann-Mitsch-Str. 17, Freiburg

Änderungen vorbehalten!