

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-Hähnchen 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

12.06.19 Kochkurs für Sportler

Blumenkohl-Cocos-Suppe mit Bananenbrotroutons, 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 Satéspeie mit Erdnußsauce, 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



Veranstaltungsbeginn: 18.30 Uhr Anmeldung unter:
info@kunstvoll-geniessen.de und telefonisch unter: 0170-2143460
Veranstaltungsort: Kochsuite Freiburg,
im Autohaus Martin, Hermann-Mitsch-Str. 17, Freiburg
Änderungen vorbehalten!

14.07.19 feinste Desserts:

Verschiedene Desserts stehen heute im Mittelpunkt der Kreativität. Konditormeisterin Barbara Waldner nimmt Sie mit in die Welt der Crèmes und Mousses, wundervoll aromatisch, fruchtig frisch und optisch glanzvoll präsentiert.

€ 75 inkl. Begrüßungssekt, Mineralwasser und Kaffee, Kurszeit: **10-17 Uhr**

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

18.10.19 Gin & Tonic:

Kaum ein Getränk hat in den letzten Jahren eine solche Aufmerksamkeit erzeugt wie Gin – völlig zu Recht! Freuen Sie sich auf einen Abend ganz unterschiedlichen lokalen und internationalen Gins, klassischen und ausgefallenen Tonicarten und leckeren Häppchen.

€ 79 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-genieessen.de und telefonisch unter: 0170-2143460
Veranstaltungsort: Kochsuite Freiburg,
im Autohaus Martin, Hermann-Mitsch-Str. 17, Freiburg
Änderungen vorbehalten!