

# "Live" mitgekocht mit einem Spitzenkoch!



Thema: "Frühlingshafte" 7-Gänge

Sie schauen unserem Küchenprofi (Gastkoch) bei der Zubereitung des Menüs über die Schulter, kochen selbst mit und genießen ein exquisites Gourmet-Schlemmermenü. Es erwarten Sie erlesene Produkte und Weine aus verschiedenen Anbaugebieten.

Lassen Sie sich bedienen oder greifen Sie selbst mit zum Kochlöffel und erleben Sie einen kulinarischen Gourmetabend.

## Ihr 7-Gänge Menü:

- Amuse Bouche: Linsen-Lachs-Tatar auf Tomate  
Vorsuppe: Rucolaschaum mit Krebschwanz und Rucolaröstis  
Vorspeise: Duett von Roquefortpumpernickel und Hüttenkäsewrap mit karamelisierter Kumquat, Erbeere und Minze  
Salat: Ente im Grünen - rosa Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Blüten, Sprossen und einer Feigenvinaigrette  
Hauptgericht: Kaninchenlachse mit Spinat, Parmesan und Aprikosen gefüllt, Johannisbeersauce und Basilikumgnochis  
Dessert: Himbeer-Melissen-Sorbet mit Vanille-Mascarpone und Mandelkrokant  
Praline nach dem Dessert: Erdbeer-Chilli-Trüffel in Zartbitter mit einem Hauch von Blüten



Cafeteria, Café & Catering  
*Weiß natürlich schmeckt!*

Cafeteria "Bon Appetit", Görlitzer Str. 35, 02956 Rietschen

Termine: Mo-So ab ca.15.30 - ca.20.00 Uhr (Termine: [www.kochgast.de](http://www.kochgast.de))

59,- €/Person (max.16 Personen) - Nur nach vorheriger Buchung: Tel. 035772/46764

[www.kochgast.de](http://www.kochgast.de)

[info@kochgast.de](mailto:info@kochgast.de)

# Sie suchen ein Geschenk, Spass mit Freunden oder ein Event für Ihr Team?