

"Live" mitgekocht mit einem Spitzenkoch!



Thema:

Thailands Küche - so bunt wie seine Märkte

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:	Mangosalat mit Frühlingszwiebeln
Vorsuppe:	Kokos-Süßkartoffel-Creme mit Geflügelbällchen
Vorspeise:	Thung-Thong (Goldbeutelchen) gebackenes Fingerfood mit gehackter Füllung
Zwischengericht:	Fischfilet in Bananenblatt an gebratenen Gemüse-Reisnudeln
Salat:	Thailändischer Gurkensalat in Erdnüssen und Chilli
Hauptgericht:	Rindfleisch mit Austernpilzen und Frühlingszwiebeln im Jasmin-Reis-Ring mit Radieschenrose
Dessert:	Honigmelone mit Kokosmilch und Minze



Cafeteria, Café & Catering
Weiß natürlich schmeckt!

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

Termine: Mo-So ca.15.30 - ca.20.00 Uhr (Termine: www.kochgast.de)

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

www.kochgast.de

info@kochgast.de

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