

Treusch's

Kochschule



Treuschs MitKochMenü

Das Kochevent, wo das gemeinsame Kochen mit viel Freude im Vordergrund steht. Die Koch-Gruppe sollte idealerweise aus 6 – 12 Personen bestehen. Zum Essen können es maximal insgesamt 25 Personen sein. Das Menü besteht aus 4 Gängen, die alle von den Teilnehmern zubereitet werden. Begleitet wird das Menü mit den passenden Weinen.

Ablauf:

- * ca. 30 Minuten Begrüßung der Teilnehmer, Besprechung der Rezepte
- * ca. 90 Minuten Vor- und Zubereitung der Gerichte
- * danach Aperitif mit den weiteren Gästen und Beginn des Menüs
- * zwischen den einzelnen Menügängen erfolgt die Fertigstellung und das Anrichten der Gerichte von den Teilnehmern

Preis für die Koch-Teilnehmer 139,00 € pro Person

dies beinhaltet die Durchführung des Kochevents mit den entsprechenden Lebensmitteln, das Menü, Rezeptbroschüre, Schürze, Getränke (Mineralwasser, Aperitif, Weine zum Menü, Kaffee, nicht enthalten sind Schnäpse und weitere Getränke nach dem Dessert)

Preis für die Gäste 79,00 € pro Person

dies beinhaltet das Menü und die Getränke (Mineralwasser, Aperitif, Weine zum Menü, Kaffee, nicht enthalten sind Schnäpse und weitere Getränke nach dem Dessert)

Natürlich sprechen wir vorher das zu kochende Menü mit Ihnen ab. Gerne machen wir Ihnen entsprechende Vorschläge und berücksichtigen Ihre Wünsche für eine genussvolle Veranstaltung. Hier sind mögliche Beispiele:

Menüvorschlag 1

- * Aufschnitt von rosa Entenbrust mit Apfel-LauchSalat und Walnussmayonnaise
- * Sauté von Heilbutt, Muscheln und Saisongemüse im Safran-IngwerSud
- * Odenwälder Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gebraten, mit Thymianjus, BohnenAllerlei und KartoffelAuflauf

oder

- Schnitzel aus der Wildschweinkeule in Mandelkruste, mit Champignons in KräuterRahmsoße, Kohlröschen und KartoffelSpatzen
- * zerrupfte ApfelKüchle mit LebkuchenEisparfait und ApfelweinSchaumsoße

Menüvorschlag 2

- * Treuschs Odenwälder KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle
- * Süßkartoffel-CurrySüppchen mit gebratenen Gambas
- * Medaillons vom Kalbsrücken mit KräuterKruste überbacken, auf Rosmarin-TomatenJus mit Gemüse der Jahreszeit und KartoffelTaler

oder

- Brust von der Bauernente mit ApfelSchnitz' und Himbeer-BalsamicoJus mit Gemüse der Jahreszeit und KartoffelAuflauf
- * Odenwälder Ofenschlupfer mit Kartoffel-KürbiskernEis und VanilleSoße



Stand Januar 2018
Änderungen vorbehalten

Treuschs Schwanen

Konrad-Adenauer-Allee - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Treuschs Kochschule Treuschs Apfelweine

Treuschs Johannis-Stube

Rathausplatz 2 - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

info@treuschs-schwanen.com www.treuschs-schwanen.com