

Pasta – Kochkurse im September

Montag 8. September



Vorspeise

Gemüse – Ziegenkäsetürmchen
mit frischem Pesto und
mariniertem Mini-Romana

Hauptgang

Gnocchi:

🌈 in einer Schinken-

Käse - Knoblauchsauce

🌈 in einer Tomaten - Chili Sauce

Dessert

Toskanischer Pudding

Im Preis inbegriffen:

👉 Rezepturmappe zum Nachkochen für zu Hause

👉 ein Aperitif

👉 zu jedem Gang ein Gläschen Wein (0,1l)

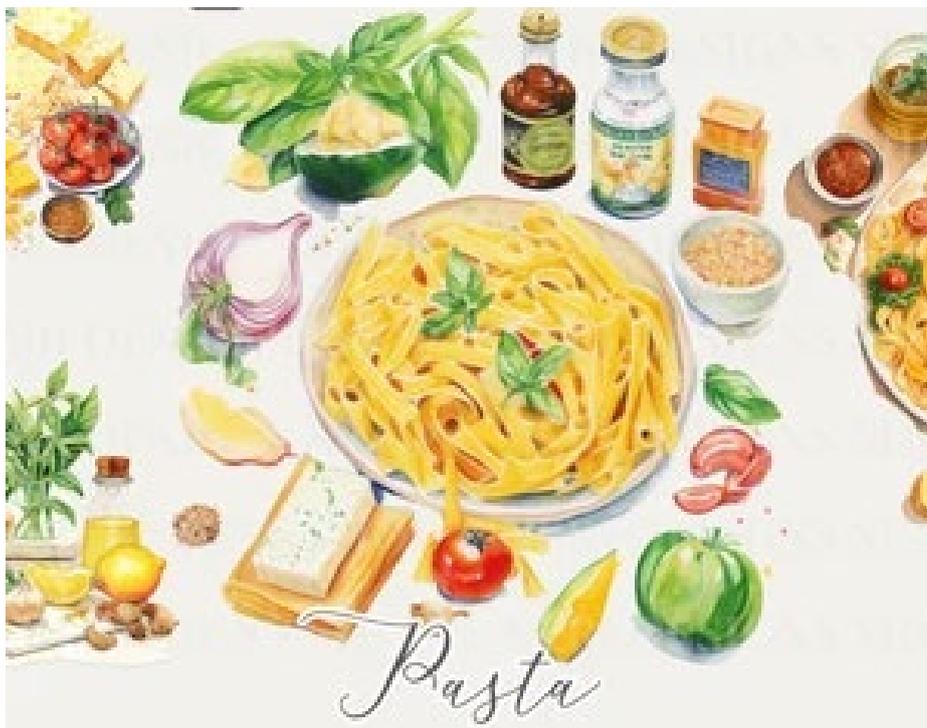
👉 Wasser und Softdrinks

👉 Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 89,00 €

Beginn 18:00 Uhr

Dienstag 16. September



Vorspeise

Minestrone (optional vegetarisch)

Hauptgang

Bandnudeln mit

Bolognese Sauce

Mascarpone - Weißwein - Spinatsauce

Dessert

Tiramisu

Im Preis inbegriffen:

↳ Rezepturmappe zum Nachkochen für zu Hause

↳ ein Aperitif

↳ zu jedem Gang ein Gläschen Wein (0,1l)

↳ Wasser und Softdrinks

↳ Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 89,00 €

Beginn 18:00 Uhr

Montag 22. September



Vorspeise

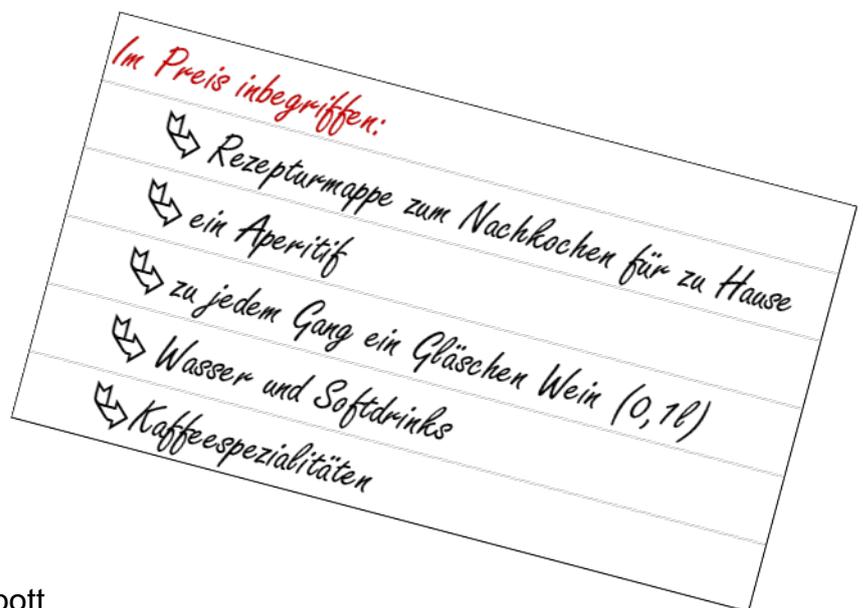
Kartoffeltatar mit mariniertem Friséesalat

Hauptgang

Tortellini gefüllt mit Kalbsfleisch
dazu eine Weißweinsauce
Ratatouille Gemüse, dazu eine
Tomatenkräutersauce

Dessert

Schokokuchen mit Beerenkompott
und Vanilleeis im Krokant Mantel



Preis pro Person 89,00 €

Beginn 18:00 Uhr

Dienstag 30. September



Vorspeise

Dreierlei vom Kürbis

Hauptgang

Ravioli gefüllt mit

- ✚ Wildfleisch, dazu frische Maronen und eine Pilzrahmsauce
- ✚ Kürbis, dazu geröstete Kürbiskerne und eine Kräuterrahmsauce

Dessert

Bratpfel mit einer Cheesecake-füllung,
Zimtstreusel dazu hausgemachte Vanillesauce

Im Preis inbegriffen:

- Rezepturmappe zum Nachkochen für zu Hause
- ein Aperitif
- zu jedem Gang ein Gläschen Wein (0,1l)
- Wasser und Softdrinks
- Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 89,00 €

Beginn 18:00 Uhr