

KOCHSCHULE IM KAISERSAAL



KÜCHENPARTY in der Kochschule im Kaisersaal

Beim gemeinsamen, musikalisch untermalten Zubereiten eines Vier-Gänge-Menüs unter Anleitung von Kaisersaal-Küchenchef Robert Becker lernen Sie und Ihr Team allerlei Tricks der Kochprofis kennen und kommen anschließend auch in den Genuss Ihrer Kreationen. Unterhaltsam, lehrreich, verbindend und köstlich - perfekt für Team- oder Kundenevents für 15 - 20 Personen.



0361 / 56 88 202



sabine.dehne@kaisersaal.de



www.kaisersaal.de

Leistungen

- Exklusive Buchung der Kochschule
- Möblierung & Nebenkosten
- Personal Service & Küche
- Kochworkshop inkl. Warenbestand
- Vier-Gänge-Menü
- Aperitif
- Begleitende Getränke für 5 h
- Rezepte des Tages per Mail
- Leihschürze

Termine: Nach Vereinbarung

Teilnehmerzahl: 15 - 20 Personen

Kosten:

- Pauschale für 5 h*: 550 EUR
- zzgl. Preis je Teilnehmer: 150 EUR

KOCHSCHULE

IM KAISERSAAL



MENÜS ZUR WAHL

Menü I

Feldsalat | Ziegenkäse |
Walnuss | Beete

Risoni | Pilze |
Parmesan | Rauke

Rehrücken (Dez-Apr) oder
Lammhüfte (Mai-Nov) |
Rosenkohl (Okt-Apr) oder
Romanesco (Mai-Sep) |

Kürbis | Sandorn | Jus

Tonkabohne & Topfen |
Orange | Karamell

Menü II

Gazpacho | Burrata & Basilikum |
Garnele & Knoblauch

Kartoffelschaum | pochiertes Ei |
Salatgurke

Kabeljau | Berglinsen |
Buttermilch | Kaper

Mascarpone | Espresso |
Valrhona Kakao

