

Kochkursmenüs 2020 / 2021

ab 10 Pers

Menü 1

Maisblini mit Avocado und Räucherlachs

*Lammsteak mariniert mit Knoblauch und Kräutern ,
gefüllte Kartoffeln mit Gorgonzola , Apfel und Birne
Petersilienpüree*

Creme Brulee mit Mocca aromatisiert und Schokoladeneis

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%
85.-€ / Person*

Menü 2

*Ziegenkäse mit Honig – Wallnusskruste
auf Pflaumencarpaccio*

*Geschmorte Kaninchenkeule mit Steinpilzknödel
und gebackenen Gemüsen*

Rum - Tiramisu mit Kaffeeis

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%
85.-€ / Person*

Menü 3

*Arme Ritter mit Rindertatar , Wachtelei
und Wildkräutersalat*

*Gebratenes Lachsfilet unter Rosa Pfefferbeere auf
Sellerie – Risotto mit Safran Pistazien
und Dill*

*Creme Brulee mit Pflaumenmousse
und Schokoladeneis*

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 4

*Grünes Erbsenpüree mit pochiertem Ei
und Brauner Butter*

*Hirschrücken unter Feigen – Nusskruste
mit gefüllten Kartoffeln (Gorgonzola) Gemüse
und Jus*

Schokoladentarte mit Himbeereis

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 5

*Gebackene Austern mit Spinat und Sauce Hollondaise,
Cheddar - Brot*

*Gefüllte Maishähnchenbrust mit Feta ,Olive ,Tomate
mit Gemüse und Falaffelrösti*

Gratinierte Vanillegrießnocken in Pistazienrahm

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 6

*Mangold Safran Omlette mit Kartoffel
und geräuchertem Lachs*

*Entenbrust unter Honig – Sesamkruste
Gebratenes Asia – Gemüse mit Eiernudeln*

*Pannacotta mit Pflaumenmousse und
Kastaniencrumble*

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 7

*Mediterrane Gemüse- Tarte mit Süßkartoffel
Ricotta und Feta*

*Entrecote mit Cafe de paris Butter
gefüllte Tomaten mit Cous-Cous und Kartoffelstroh*

*Weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark und
Oliven- Schokoladenchip*

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 8

*Linsen mit gegrillter Aubergine
und Wachtelbrust*

Wolfsbarsch auf Blutwurst, Rotweinzwiebeln und Kartoffelrösti

*Crepes Suzette mit Grand Manier- Orangensauce und
Zitronengrasedescreme*

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 9

Tomaten mit Kräuterfüllung und Büffelmozzarella

*Wildschweinrücken auf gemischten Bohnen mit Liebstöckel und Gewürzen
Kartoffel - Selleriepüree*

*Kaiserschmarrn mit Vanilleeis karamalisierte Äpfel
und Mohnbutter*

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 10

*Graupenrisotto mit Kresse
und geräuchertem Heilbutt*

*Schweinefilet im Speckmantel unter Wildkräuterkruste
mit Gemüse und Blutwurst Cous - Cous*

Mangomousse mit Haselnusseiscreme

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%*
85.-€ / Person

Menü 11

Curry- Cocossuppe mit Garnele

*Rinderfilet Sous- vide gegart mit pochiertem Gemüse
und Erbsen -Trüffelstampf*

*Panna Cotta von gesalzener Karamell mit Thymian
und Blaubeerreis*

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%
95.-€ / Person*

Menü 12

*Kanadischer Hummer
auf Selleriemoussline
mit Trüffelreduktion und Wildkräutersalat*

*Angus- Rumpsteak mit Calamarie geschmorten Karotten
und Teryaki – Kartoffeln*

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohneneis

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%
120.-€ / Person*

Menü 13

*Lachsmedaillon mit Garnele , hausgemachte Nudeln
Blumenkohl und Curry Creme*

*Entrecote unter Briochekruste mit Bohnenbündchen, Rotweinschalotten,
Kräuterseitlingen und Drillinge*

Pfirsich - Creme Brulee mit Nougateis und Hippe

*Alle Menüs inkl. Kursmoderation, Aperitiv, Softgetränke und Bier/ Wein
und gesetzlich vorgeschriebener MwSt. von 19%
95.-€ / Person*

*Für alle Menüs mit zusätzlich, abgestimmten Spirituosen,
berechnen wir zuzüglich 10.-€/ Pro Person inkl. MwSt.*

*Bei individuellem zusammenstellen der Menüs könnte der Preis sich
Pro/Person ändern. Das hängt von den Hauptkomponenten ab....*

*Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit Ihnen,
in der Kochschule Küchen Direkt der Familie Berg!*

Ihr Seeblickteam Bad Kleinen....