

## Kochkursprogramm von der Schweizer Kochschule in Düsseldorf vom Februar bis Juni 2020



Kochkurse Start ab 18:30 Uhr bis 22:30 Uhr

**René Abgottspon, waschechter Schweizer**, begleitet Sie bei einem Vier Gang Menü, **das Spaß macht**. Der Mann aus den Bergen ist Welt erfahren und war viel unterwegs. Der Profikoch möchte, dass die Teilnehmer richtig mit anpacken. **So gibt es viel zu erklären, auszuprobieren und zu lernen**. Der Spaß kommt aber keinesfalls zu kurz. Und wie **bei all unseren Kochprojekten**: Wenn Sie das eine oder andere nicht mögen, **wird einfach variiert**. Zwischendurch werden die **Kochkursteilnehmer** vom **Servicepersonal mit Getränken bedient**.

**Samstag, den 08.02.2020 Kulinarische Schweizer Reise 100,00 € pro Person**

Käsetörtchen mit französischem Salatsträußchen an Brombeer-Balsamico-Dressing  
Alpenkräuter-Gemüse Schaumsüppchen unter der Blätterteighaube  
Heimisches Entrecote \*Swiss Prime\* in Bergkräuter Saisongemüse & Schweizer Röschi ☺☺  
Engadiner Nusstorte mit Muskatblüteneis

**Großer Hunger – wenig Zeit? Schnelle Küche: gesund, kreativ, lecker 100,00 € pro Person**  
**Samstag, den 07.03.2020**

Duo von 2erlei kreativen Süppchen ☺☺  
Pürierte Erbsensuppe mit Crème fraîche Zitronengrassuppe mit roh mariniertem  
Kalbsfleischspieß in Flûte ähnlichem Glas serviert  
Kräuteromelette & Heuwiesenkäse mit Rucola und diversen fruchtigen Senfsaucen  
Zitronencreme mit frischem Limettenkaviar

**Fisch & Spargeln - ein Freudenfest für Auge & Gaumen 100,00 € pro Person**  
**Freitag, den 27.03.2020**

Gemischte Wintersalate mit Camembert - Roggenbrotschips an Blutorangen Dressing  
Gebratene Alpenegli (Barsch) mit Trüffelteigtaschen und grünen Spargelspitzen  
Ganze Dorade in der Salzkruste, neue Kartoffeln & weiße Spargeln mit Sauce Hollandaise  
AUGUSTE CHEVALLEY BRUT- aoc“ Schweiz /SEKT-Crème garniert mit Saisonfrüchten

**Freitag, den 24.04.2020 African Spirit (ohne Fleisch) 100,00 € pro Person**

Salat aus kurz geschmortem Gemüse & Pitta-Brot, Gurken-Joghurt-Kaltschale  
Ägyptische Bruats mit Schafskäse - Minzfüllung (Teigröllchen) an Kürbis- Currysauce  
Gegrillter Dorade (Ghana) mit Tomaten und Bananen auf gebackenen Süßkartoffeln  
Okraschotengemüse und Mieli Pap an einer pikanten Tomatennote  
Baklawa – Filloleig mit Nussfüllung (wird zum Kaffee serviert) & Marokanische Honig  
Pfannkuchen

**Donnerstag, den 30.04.2020 Alles Frisch auf den Tisch 100,00 € pro Person**

4 Team's - 4 Gänge - 4 x 1 Warenkorb – alkoholfreie Getränke

**Freitag, den 29.05.2020 O sole Mio Die Sonne des Südens 100,00 € pro Person**

Bruschetta und frittierte mini Calzone  
Risotto mit Mango und Gambas  
Kalbshaxe nach Mailänder Art (Zitronen-Kräuter-Knoblauch) mit weißen Bohnen & Gnocchi  
Schokoladenkuchen und Panna Cotta mit Passionsfrucht

