

Herbst - Kochkursprogramm 2019

06.09.2019 Leichtes After-Feiertag-Fisch-Menü 89,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

Grobes Lachstatar an Limette mit Sel de mer auf Vollkorntoast
Dialog von Edelfischen mit Wokgemüse scharf & würzig und Mandelreis Timbale
Ziegenfrischkäse mit Pinienkruste auf gebratener Apfelscheibe

13.09.2019 Männerkochkurs 89,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

Feldsalat mit Basilikum- Balsamico- Dressing,
Meeresfrüchtecurrysüppchen, Streifen vom Entrecôte auf Apfelsalat mit Kartoffel-
Thymiandressing, Feigen in Portwein auf einem Vanille Sabayon

20.09.2019 Vegetarisches Schweizer Menü 89,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

Maisschaumsüppchen mit gerösteten Haselnüssen und Kürbiskernnocken, Dialog von
Seeteufel und Königsgarnele an Prosecco- Rahmsauce Wildreis und Gemüseschiffchen
Tournedos an Pinot Noir sauce mit Morcheln auf Schwarzwurzelragout mit violetter
Kartoffelpüree aus der Bretagne, Kleine Pfannkuchen gefüllt mit karamellisierten Birnen

23.10.2019 Bündner Spezialitäten 89,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

Trilogie von Bündner Trockenfleisch Variationen - Bündner Gerstensuppe
Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce Wildreistarte
Maiefeldersorbet - Churer Lammbraten mit Gemüse und Annakartoffeln
Engadiner Nusstorte mit Muskateis

15.11.2018 Alpenmenü/ Schweiz & Österreich 89,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

Tatar vom Milchkalb nach St. Moritzer Art mit Pfifferlingen, Wildkräutersalat &
Kräutercroustini, Flusskrebskrapferln auf Röstzwiebelsud Kaiserspargel & Erbsenkresse
Gebratene Bauernentenbrust auf Essigerdbeeren Blumenkohlrougat & Schweizer
Käsespätzle, Engadiner Nusstorte mit Muskatblüteneis

23.11.2019 Toskanische Duftnoten 89,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

In Kakao gebratene Dorade auf Olivenpaste Spinat
und Trüffelkartoffelpüree in Limonenschaum
Lammkarree gebraten mit frischen Kräutern auf toskanischem Gemüse
Rosmarin Kartoffelspieß
Zabalyone al marsala

Wir von **Swiss Feinkost Catering** sind Ihr kompetenter Partner für eine
gelungene Veranstaltung! Wir machen Ihren Event zu einem persönlichen Erlebnis im
Zusammenhang mit der Schweiz.

Ob eine unbeschwerte Party, Kochkurse, Firmenkochkurse, ein edles Menü, Büffet,
Fingerfood oder Flying Büffet für:
Betriebsfeier, Firmenevents aller Art, Neueröffnungen, Jubiläum, Präsentationen, Hochzeiten
und Geburtstagsfeiern.....