

Kulinarische-Werkstatt

Folgende Getränke sind Inklusive:

Secco zum Empfang

Hauswein vom Weingut Tesch (Riesling & Spätburgunder) oder vom Weingut Milch (Müller-Thurgau oder Dornfelder)

Flaschenbier

Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite oder vergleichbares, Wasser Still & Medium)

A-Saft & O-Saft

Espresso

Leihschürze wird gestellt

Vorspeise:

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Balsamico (wird vorgeschnitten damit gleich mit dem grillen angefangen werden kann)

Couscous Salat mit Joghurt Minz Dip

Coleslaw Salat

Mediterraner Spaghettinissalat

Hauptgang vom Grill:

Vakuum gegartes Rindersteak (bei 58 Grad, ca 1,5h Sous Vide)

Lachs mit Zitronenthymian in Folie gegart

Hirtenkäse mit getrockneten Tomaten & Oliven

Ofenkartoffel

Dips:

Curry, Chili, Tomaten Gurken-Salsa, Kräuterbutter, Sauercreme mit Frühlingslauch

Dessert:

Gegrillte Ananas mit Rosmarin dazu Schokoladen Chili Creme

Preis pro Person € 144

Restaurant mit Reservierung, Catering, Kochkurse & Events

Kulinarische Werkstatt, Alf Ochs, Höchster Straße 74, 65835 Liederbach

Telefon 01782358355 oder 06936009808

Mail: Kulinarische.Werkstatt@gmail.com , www.kulinarische-werkstatt.de

Kulinarische-Werkstatt

Restaurant mit Reservierung, Catering, Kochkurse & Events
Kulinarische Werkstatt, Alf Ochs, Höchster Straße 74, 65835 Liederbach
Telefon 01782358355 oder 06936009808
Mail: Kulinarische.Werkstatt@gmail.com , www.kulinarische-werkstatt.de