

# Kochkursmappe

by Sabine Kriegl-Schreiner & DAS HENNETSBERG



## Kochkurs Basic









Dauer Kochevent: ca. 3,5 Stunden  
Teilnehmerzahl: 8 - 15 Personen

\*\*\*\*\*

## Kochkurs für Fortgeschrittene

Dauer Kochevent: ca. 4,5 Stunden  
Teilnehmerzahl: 8-15 Personen

### Das Erlebnis beinhaltet:

-  Sektempfang und eine kleine Köstlichkeit zur Begrüßung
-  Sämtliche Kochzutaten und Utensilien
-  Gemeinsame Zubereitung eines 3- oder 4-Gänge-Menüs
-  Warenkunde und Zutateneinweisung
-  Gemeinsames Essen nach dem Kochen
-  Getränke (Weißwein, Rotwein, Wasser, Softgetränke) inklusive
-  Rezepte zum Mitnehmen
-  Kochschürze wird gestellt

## Kochkurse "Basic" (3 Gänge)

### Dahoam is Dahoam

Kartoffel-Pastinakencremesuppe / geräucherter Saibling / Schnittlauchcroûtons

\*\*\*

Kalbsfleischpflanzerl / Weißbierjus / karamellisierter Spitzkohl / Ofenschlupfer

\*\*\*

Bayrisch Creme / Beerenröster

### Asia Classics

Karotten-Ingwersuppe / Shiitake Frühlingsrolle

\*\*\*

Lachstranche / Teriyaki / Glasnudeln / wilder Brokkoli

\*\*\*

Kokos-Passionsfruchtcreme / Mangosalat

### Italy Classics

Panzanella / Burratina / Ofentomate

\*\*\*

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust / Portweinjus / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille

\*\*\*

Zweierlei im Weckglas / Tiramisu / Panna Cotta





## Kochkurse für Fortgeschrittene (4 Gänge)

### Best of Classics Part I:

Saiblingstatar / Wachtelei / gepickelter Daikon Rettich

\*\*\*

Rote Beete -Fregola Sarda Risotto / Meerrettichschaum

\*\*\*

„Surf and Turf“ Filet vom bayrischen Weideochsen / Black Tiger Garnele /  
Sauce Hollondaise / Kräutersaitlinge / zweierlei von der Süßkartoffel

\*\*\*

Crème Brûlée / Walnussparfait / Himbeergel

### Best of Classics Part II:

Gebratene Lachsforelle / Thaispargel / Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

\*\*\*

Raviolo gefüllt mit Ricotta & Spinat / Safran Beurre Blanc

\*\*\*

Kalbsrücken im Kräutermantel / Kartoffelrisotto / glasierte Urkarotten

\*\*\*

Beeren-Crumble / Schokoladensorbet



**DAS HENNETSBERG**  
BUSINESS- & EVENTLOCATION

Hennetsberg 1 • 84494 Niederbergkirchen  
0171 49 89 378

<https://www.das-hennetsberg.de>  
[info@das-hennetsberg.de](mailto:info@das-hennetsberg.de)