

Kochkursprogramm 2017/2018

01.09.2017 St. Gallen Spezialitäten 89,00 € pro Person I Beginn: 18.30 Uhr

Salatsträußchen an einer St.Galler Vinaigrette & Zwiebeln
Dialog von Käsebrot und Wurst-Käse-Salat
St. Galler Fleischpastletti & Polenta- Riebel mit "Schlipfchäs"/Geriebener Bergkäse
Vermicelles-Spaghetti mit Meringue & hausgemachtes Vanilleeis

Freitag 08.09.2017 Fleischlos glücklich! Vegetarisch kreativ 89,00 € pro Person I Beginn: 18.30 Uhr

Tomatenessenz mit Rosenwasserduft in der Tasse serviert
Duett von Brokkoli Mousse mit im Knuspermantel gebratene Cous-Cousbällchen - Kresse
Salat und Koriandersauce
Vegetarischer Burger mit Kichererbsen. Polenta, Spinat paniert mit Maisgrieß
mit Apfelsaft/ Tomatensauce
Crema Catalana mit lauwarmen Saisonfrüchten

11.10.2017 Züricher Spezialitäten 89,00 € pro Person I Beginn: 18.30 Uhr

Feldsalat an Kartoffeldressing mit gehackten Eier, Brotcrôutons, Tomatenschiffchen -
Zanderfilet an Safran-Weißweinschaum Sauce auf mediterranem Saisongemüse -
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Cafe de Paris Champignon dazu servieren wir Berner Rösti
Engadiner Nusstorte & Luzerner Beerensuppe

08.11.2017 Berner Oberland Spezialitäten 89,00 € pro Person I Beginn: 18.30 Uhr

Saarner Wildbrettspezialitäten - Grindelwaldner Gemüsesuppe
Gstaader Pilzragout in der Brotkruste
Perlhuhnbrüstchen mit rotem Bergholunder und Safranmoussline
Berner Oberländer Meringue Glace

06.12.2017 Vegetarisches Schweizer Menü 89,00 € pro Person I Beginn: 18.30 Uhr

Schinkencroissants mit frischem Basilikum & Schweizer Röschtli mit Creme fraiche
Chassellas D' Aubone Senfschaumsüppchen mit roten Nudelteig Bonbon
Gedeckter Kartoffel-Apfelkuchen mit frischem Majoran und Raclettekäse & Salatvariationen
Zitrusfruchtravioli mit glasierten Honigbananen & Zitronen-Kräutersorbet

12.01.2018 Bündner Spezialitäten 89,00 € pro Person I Beginn: 18.30 Uhr

Triologie von Bündner Trockenfleisch Variationen - Bündner Gerstensuppe
Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce Wildreistarte
Maienfeldersorbet - Churer Lamnbraten mit Gemüse und Annakartoffeln
Engadiner Nusstorte mit Muskateis

SCHWEIZER KOCHSCHULE
SWISS 
FEINKOST CATERING



Unsere **Eventlocation** auch für Ihre **Feier**

Während Ihrer Veranstaltung können Sie unentgeltlich im hauseigenen Parkhaus parken.

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf
Schnell anmelden und EVENT sichern

Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02 oder M. 0172.78 33 66 7

www.swiss-feinkost-catering.de oder info@swiss-feinkost-catering.de

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf