

Kochkurs **Pasta Royale**

Leckerer aus der Schlossküche! Volker Beuchert, Spitzenkoch und Geschäftsführer von Kirberg Catering Fine Food, kocht mit Ihnen im unternehmenseigenen Restaurant. Im mehrfach ausgezeichneten Restaurant Schloss Morsbroich in Leverkusen erwartet Sie ideenreiche Kochkunst in modernem Ambiente mit Blick auf das historische Schloss. Erstmals urkundlich erwähnt wurde die ehemalige Wasserburg im 13. Jh. just zu der Zeit als Marco Polo Pasta das erste Mal zum Europäischen Trendthema machte. Volker Beuchert, ausgebildet bei Stefan Marquard, scheut sich nicht dieses Thema aufzugreifen. Als Liebhaber der mediterranen Küche kocht er gemeinsam mit den Hobbyköchen raffinierte Rezepte, die den Gaumen verzaubern. Beim Kochkurs „Pasta Royale“ lernen Sie, welche Zutaten in einen authentischen Pastateig gehören und wie dieser verarbeitet werden soll. Interessante Kompositionen dienen als Füllung um aus einfachen Gerichten einen kulinarischen Hochgenuss zu bereiten. Insbesondere mit der Zubereitung des Hauptganges „al cartoccio“ – als Päckchen – setzt Volker Beuchert dem Menü die Krone auf - Pasta Royal eben.

Menü

Ziegenkäse-Spinatravioli
mit Eigelb und nativem Olivenöl

Limonen-Bavette "al cartoccio"
mit gekräutertem Branzinofilet
und marinierten Zucchini

Kakao-Tortelloni mit Kürbis-Mandelfüllung,
geschmolzenen Amarettini und Topfen-Eiscreme

Der Kochkurs findet statt am 09.01.2009 für 20 Teilnehmer
Der Teilnehmerbeitrag von 119,- €, wird (abzgl. MwSt.) komplett gespendet

Beginn: um 18.00 Uhr

Im Gartensaal des
Restaurant Schloss Morsbroich
Gustav-Heinemann-Str. 80
51377 Leverkusen
www.restaurant-schloss-morsbroich.de

Anmeldungen bei:
Kirberg Catering Fine Food
Gewerbehof 18
51469 Bergisch Gladbach

Fon: 02202.2403-0
info@kirberg-catering.de
www.kirberg-catering.de