

Kochschule im Le Canard Nouveau

Das Thema des nächsten Kurses am 10. Januar 2009

„1001 Nacht“

Hier ein Einblick in den Ablauf unseres Kurses:

10.00 Uhr Empfang der Teilnehmer mit einem Glas Champagner

Vorstellung der Teilnehmer

*Tipps für den Einkauf von saisonalen Zutaten
(Gemüse, Fisch, Fleisch)*

Vorbereitung des Menüs

Ansetzen von Saucen und Fonds

Was macht leichte Saucen aus – Vinaigrette, Nage...

Gemeinsame Zubereitung des Menüs

Profiküche zum Anfassen, Tipps & Tricks

*Anschließendes gemeinsames Essen des leichten Menüs
mit dazu korrespondierenden Weinen*

15.00 Uhr Verabschiedung

Preis pro Person € 200,00