

## Kulinarisches Jahr 2024



In unserer Reihe Koch-Werk bieten wir allen kulinarisch Interessierten an vier Sonntagen Kochkurse zu ausgewählten Themen an.

In entspannter und unterhaltsamer Atmosphäre vermitteln unsere Küchenmeister Fachwissen und praktische Fertigkeiten.

## **Unsere Termine:**

24.03.2024 Unser Ostermenü

28.04.2024 We Steaks

22.09.2024 Feine Küche Elsass

24.11.2024 Von Kopf bis Flosse

Alle Kurse finden von 17 – 20 Uhr statt.

Ort: Küche im Hotel Rittergut Störmede

## Wir bieten:

- Prosecco zur Einstimmung
- Waren und professionelles Equipment
- Rezept zum Mitnehmen
- Kochschürze zur Erinnerung
- Softgetränke während der Veranstaltung
- Korrespondierende Weine oder Pils zur Verköstigung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt von 8 bis 12 Personen. Wir bitten um Reservierung unter 02942 988080 oder post@rittergut-stoermede.de



## **Koch-Werk im Detail:**

Kurs 1: 24.03.2024 Unser Ostermenü

Rote Beete Carpaccio mit Büffelmozzarella im Kresse-Nest und eigener Vinaigrette L.I. G. I

Lammlachs unter der Kräuterkruste auf Thymian-Jus, dazu Frühlingsgemüse und Bratkartoffelstampf im Ring, G, A, L

> Mousse au Chocolat mit Orangen-Crumble und Himbeer-Mark <sub>C, H, A, G</sub>

> > 110,00€

Kurs 3: 22.09.2024 Streifzüge durch die Küche des Elsass

Jacobs-Muscheln mit Pumpernickel-Crunch und wildem Brokkoli <sub>I. G. N. B. A</sub>

> Entrecôte mit Camembert, geschmorten Calvados Äpfeln und Ofenkartoffeln L.G.1\*

> > Elsässer Apfel-Tarte mit Vanillesauce <sub>C, A, G, H</sub>

> > > 120,00€

Kurs 2: 28.04.2024 We ♥ Steaks

Flank Steak - Rumpsteak - Teres Major-Duroc Nackensteak

Romana Salatherzen vom Grill an Garnele in leichtem Knoblauch Hauch B, G

Brot vom Grill, dazu geschmorte Cherry-Tomaten L, G, A, C

Karamellisierte Apfelspalten mit Rumrosinen und Vanillesauce <sub>G. L</sub>

118,00€

Kurs 4: 24.11.2024 Von Kopf bis Flosse

Bouchot Muscheln aus dem Gemüse-Weißwein-Sud L, N, D, I

Hummerschwanz trifft auf Flusskrebs und Gamba Carabiniera mit Lauchzwiebel- Spinatgemüse, Noilly-Prat-Schaum und Wildreis <sub>D, B, H, I, L</sub>

> Mandarinen-Sahnecreme an Salz-Karamell <sub>C, G, L</sub>

> > 149,00€