



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

KOCHKURS-,MENÜS-,DINNER VORSCHLÄGE: FEINSCHMECKERREISE

Jeder Kochkurs wird individuell auf Ihren Wunsch zugeschnitten und besteht aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert. Eröffnet wird der Kochkurs von einem Fingerfood Apéritif und einem Mousseux aus dem Anbaugebiet Tarn. Die Zubereitung dauert ca. 4 Stunden. Anschließend genießen Sie Ihr Menü in gemütlichem Ambiente zu Hause. Ihr Privatkoch bietet Ihnen eine Auswahl aus der saisonalen Produktpalette. **Das mehrgängige**

Dinner,Kochkurs kann auch Frei angepasst werden

Ab 4 Personen bis ca. 10 Personen: 130,- € pro Person

Ab 2 Personen: 160, - € pro Person

(zzgl Nebenkosten,Anfahrt und Mehrwertsteuer)

Vor Ort stehen Ihnen auf Wunsch und gegen einen Aufpreis verschiedene erlesene Weine zur Verfügung, die die Speisen abrunden.

Menüvorschläge:

OCEAN

Jakobsmuscheln mit Trüffel-Brünnenkressesoße, Linsen aus le Puy mit Trüffelbutter

oder

Rote Barbe gegrillt, Salbei-Orangen-Rotwein Soße, Fenchel Fondue mit Orangen und Likouala Pfeffer

oder

Thunfisch Carpaccio mit Saisongemüse Curry

Sankt Peterfisch mit Bouillabaise Soße, Saisongemüse mit Safran, Blumenkohlmousseline

oder

Kaisergranat Soufflé mit Vanille, kandierte süßsaure Tomaten Vinaigrette, Artischocken nach "Barigoule" Art mit Taggiasche Oliven

oder

Seezungenroulade mit Trüffel-Topinanbursoße

Ananas-Safran-Crêpe Soufflé, Karamelsoße

oder

Mango und Banane in Bananenblättern gegrillt mit Sechuan Pfeffer und Honig

oder

Valrhona 70% Guanaja Schokoladen Variationen mit Ingwer

REISEFREUDE

Wachtel mit Pistazien Füllung, Ingwer-Pampelmuse Soße, Rahmpolenta mit Sakurablättern

oder

Zucchini Blüten mit "Caponata" aus feinem mikro Ratatouille mit Basilikum und Pinienkernen, gegrillt Lomo aus Korsika, Kafir Lime-Kurkuma Soße

oder

Steinbutt-Lauch-Trüffel-Risotto

Hummer Ravioli mit Shiitakepilz-Aubergine Füllung, Hummer-Ingwer-Zitronengras Süppchen

oder

Naturkalbsrücken aus den Pyrenäen mit Zitronenstrauch Soße, Spargel-Morcheln und Tintenfisch Frikassee

oder

Wildschweinrücken aus der Eifel unter der Brioche-Timiz Pfeffer Kruste, Schalotten Soße, Kartoffeln Dauphine, Rotkohl in Rotwein mit Birnen und Rosinen

Feigentörtchen mit Schokoladenganache, Pampelmuse Espuma

oder

Crêpes mit Himbeeren, Estragon-Ricottacreme, süß-saure Paprika mit Honig

oder

Würzig karamellisierte Banane mit Rosinen, Kokos Mandelgrießcreme

ENTDECKUNG

Hummer ausgelöscht mit Apfel und Pastinakentatar, Hummersüppchen mit Whisky

oder

Würzige Loin Lachs, Estragon-Bergamotte Sabayon, Gurken und Radieschen, Parmesanchips

oder

Geschmorte Ibaiama Schweinbäckchen mit langem Rotem Pfeffer aus Kambodscha

Ente aus Chalans nach "Bigarade" Art, Schwarzwurzeln mit Mandeln paniert, Lauchzwiebeln mit Apfelschaum und Safran

oder

Lamm aus Quercy unter einer Kräuter-Pinienkruste, Slazwiesenlammhüfte in Vadouvansoße, Saisongemüse

oder

Rinderfilet Black Angus, Béarnaise Soße, Lauch-Kartoffeln "Boulangère" Art in einer Cannelloni aus weißem Rettich

Charlotte mit Boskoopapfel, kristallisiertem Rosmarin und Mandelcreme, Apfel-Calvados-Espuma

oder

Crème brûlée mit Tonkabohnennote, karamellisierte Ananas mit Honig-Zitronenthymian und Vanille gespickt

oder

Windbeutel mit Vanillemus, Erdbeeren und Rhabarber mit Dillkraut und Sil Timur Beeren