



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

### Ihre Küche, unser know-how



Ein geselliger Kochkurs mit Freunden  
oder ein Intensivkurs für Sie in Ihrer  
Küche, .... kein Problem.

Gemeinsam besprechen wir das Menü unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Wünsche und ich erstelle Ihnen anschließend ein entsprechendes Angebot.

## DER ABLAUF

Nachdem wir besprochen haben, was wir kochen, bringe ich die Zutaten mit zu Ihnen und wir legen los.

Ich zeige Ihnen gerne verschiedene Zubereitungsmethoden, sowie Techniken, die Ihren Alltag erleichtern und bereichern sollen. Sie können aktiv mitkochen oder aber sich etwas zurücklehnen, mir zuschauen und einfach genießen. Es soll ein entspanntes Erlebnis für alle sein. Selbstverständlich verlasse ich Ihre Küche ordnungsgemäß und sauber. Ein Kurs dauert ca. 4-5 Stunden.

# SO KÖNNTE EIN 4-GANG KOCHKURS AUSSEHEN

## Kochkurs Menüvorschläge

### Menü 1

Fenchelsalat mit Orangenvinaigrette  
gebratenen Garnelen und Avocado

Erbsensüppchen mit Minze aromatisiert

Lachsfilet mit Knusperkruste an  
Safransauce auf Kürbis-Risotto,  
geschmortem Kürbis und Spinat

Karamellisierter Creme Brûléeschäum

### Menü 2

Rote Beete geschmort mit Barloer  
Büffelmozzarella Himbeervinaigrette und  
gerösteten Nüssen

Petersilienwurzelsuppe mit Haselnussöl

Steak vom Rind mit Trüffeljus an  
Kartoffeltarte mit Kräuter-Creme Fraiche  
und Kohlrabi

Crepe suzette mit Orangensalat

### Menü 3

Cous Cous Salat mit Wachtelbrust mit  
Karotten in Honigmarinade und  
Haselnussöl

Schaumsuppe von Zitronengraß und  
Curry mit Garnelen

Gebratene Entenbrust mit Gewürzjus,  
Aprikosen, Pak Choi und Apfel-  
Semmelauf

Kokosknödel mit Limettengelee und  
Kokosschaum

## Menü 4

Tatar vom Lachs mit geröstetem Brot,  
Meerrettichsauce und marinierte Gurken

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten  
Kernen und Kürbiskernöl

Pochiertes Kalbsrücken im  
Kräutermantel mit Schalottensauce auf  
Kräuterseitlingen, Karotten und  
Erbsenpüree

Mousse au chocolate mit Karamellsauce

## Menü 5 Vegetarisch

Geröstete Avocado mit mariniertem  
Fenchel und Paprikavinaigrette

Gerösteter Blumenkohl mit Spinat und  
pochiertem Ei

Rote Bete Nudeln mit gegrilltem  
Gemüse und Erdnusspesto

Schokoladen-Gewürz-Auflauf mit  
Vanillesauce

## Menü 6

Blattsalat in Honig Champagner  
Dressing mit Chicoree und Lembecker  
Ziegenfrischkäse

Gebratener Zander mit geschmorten  
Beeten und Rote Beete Reduktion

Lammrücken mit Kräuterkruste an  
Zimtblütejus auf Bohnenemüse und  
Polentacreme

Pochierter Pfirsich mit Himbeerschaum  
und Pistazien

### **Privat Kochkurse**

Bitte beachten Sie die Preise variieren nach Aufwand und Personenzahl etc.  
(Preis für ein 4 Gang Menü)

4 Personen ab 169€ pro Person  
5-6 Personen ab 139€ pro Person  
7-11 Personen ab 129€ pro Person  
12- Personen ab 119€ pro Person

### **Zusatzleistungen buchbar wie:**

Geschirr und Besteck

Servicekraft für den Termin

Weinbegleitung zum Menü

Preise auf Anfrage

Anfahrtskosten,Aufwand ab 15km  
0,60€ pro Kilometer zzgl. 19% MwSt.