



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 Brûléeschaum

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-
Semmmelaufau

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.