



Kursdetails

- 3-Gänge-Menü
- Veranstaltungszeit: 4 Stunden
- Salzgebäck, Brot und Olivenöl
- Je eine Sorte Hauswein rot und weiß
- Kölsch, Orangensaft, Apfelsaft
- Wasser & Kaffee

zubuchbare Optionen

- Italienische Aufschnitt Variationen
- Prosecco-Empfang
- Käse-Variation aus Frankreich und Italien
- Aperitif-Cocktail-Kurs

Menü

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio mit geräucherter Ricotta, mit Friséesalat und karamellisierten Walnüssen

Hauptgang

Roastbeef aus dem Ofen rückwärts gegart mit Salsa Verde und Beluga Linsen-Risotto

Dessert

Ananas Ragout mit Schokoladenkuchen

1.190 € bis 10 Personen
jede weitere Person zzgl. 95 €
alle Preise zzgl. Mwst.