

DIE KOCHKURSE



MITTWOCH

Vorspeisen



Zwiebelschleier gefüllt mit Garnelen mit schwarzen Oliven und Cetara Sardellen Creme

Die Wiederentdeckung des gebackenen Eies mit Mozzarella Schaum und schwarzem Trüffel

Geräuchertes Feldhuhn mit einer Reduktion von gereiftem Essig, kandierter Mandarine und Selleriepüree

DONNERSTAG

Pasta



Gragnanese Pasta mit Kirschtomaten, Menaica Sardellen mit dem Duft von Knoblauch, Petersilie und Chili

Gnocchi Kugeln gefüllt mit Auberginen und geräucherten Scamorza auf leichte Tomatensauce

Mezzelune gefüllt mit genuesischem schwarzem Schweinefleisch, mit Ricotta Fondue und schwarzem Pfeffer

FREITAG

Hauptgerichte · Fisch



Stockfisch und Kartoffeln wieder aufsuchen

Traditionelle Fischsuppe mit Mayonnaise Trilogie

Vanilleduft- Zackenbarsch mit gebrannter Zwiebelcreme, Kartoffelpüree und Sardellen-Colatura

SAMSTAG

Hauptgerichte · Fleisch



Freilandhuhn duftet mit Thymian und Zitrone, gefüllt mit Pistazien und kandierten Früchten

Schweinefeder mit karamellisiertem Annurca-Apfel und Zimt

Rinder-Medaillon in Blätterteig mit Zitronenkartoffelcreme, karamellisierten Zwiebeln und Chimichurri

SONNTAG

Dessert



Gebackene Zeppola mit Vanille Creme Patissiere und Amarena

Orange Frivolität mit weißem Schokoladenschaum

Aubergine und Dunkle Schokolade



INFORMATIONEN

Kochkurse finden in der Küchenwerkstatt statt.

Der Unterricht beginnt um 10:00 Uhr

Unterrichtsdauer ca. 4 Stunden.

Wir empfehlen Ihnen, 15 Minuten vor dem Unterricht anzureisen, um ein Begrüßungsgetränk genießen zu können, das Ihnen in unserer Bibliothek angeboten wird.

Am Ende der Lektion werden Sie eingeladen, **die Küchen von Don Alfonso 1890** und **den tausend Jahre alten Weinkeller** in das vulkanische Gestein geschnitzt zu besuchen.

Zum Zeitpunkt der Begrüßung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung am Kurs.

UNSERE PREISE UND KONDITIONEN

1 LEKTION
€ 200

2 LEKTIONEN
€ 360

3 LEKTIONEN
€ 510

4 LEKTIONEN
€ 640

5 LEKTIONEN
€ 750

Diese Preise verstehen sich pro Person und beinhalten

- Rezept mit Vorstellungen von mediterraner Küche und Lebensmittelhygiene
 - Verkostung der Rezepte
- 1 Glas Kampanien Wein gepaart mit jedem Rezept
 - Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

Anzahl der Kursteilnehmer

Kochkurse werden für bis zu 10 Personen durchgeführt.

Für diejenigen, die andere Weine als die im Preis inbegriffenen probieren möchten, wir haben eine große Auswahl an Weinen aus denen sie wählen können in diesem Fall wird der Preis der Lektion um € 30 reduziert.

Begleitenden Nichtteilnehmer am Kurs

Für alle Begleitpersonen, die nicht am Kurs teilnehmen, können Sie die Verkostung der Gerichte buchen, die von 1 Glas Kampanien-Wein kombiniert mit jedem Rezept, Mineralwasser und Erfrischungsgetränk zubereitet werden.

Preis : € 100 pro Person