

# Kochkurs/Eventangebote hochwertig

## Vorspeisen

**Sashimi Lachs**/Soja/Shitake/Nussbutter/Schnittlauch/Wasabi

\*

**Lachstatar**/Basilikum/Schmand/Lakritz

\*

**Jacobsmuscheln**/Orangen/Ingwer/Cous-Cous

\*

**Thunfisch**/Sesam/Soja/Avocado

\*

**Lamm**/Aubergine/Sherry-Essig/Wildkraut/Pinienkerne

\*

**Zander**/3erlei Linse & Mango

\*

**Ceviche**/Garnele/Dorade/Rotbarbe/Coriander/Knoblauch/Limette/Chili

## Suppen

**Thai-Curry**/Wasabi/Ingwer/Koriander/Tempura/Garnele

\*

**Cappuccino vom Topinambur**/Trüffel/Chorizo

\*

**Spitzpaprika**/Chili/Curry/Kokos/Nordseekrabben

\*

**Hummersuppe**/Lachs/Jacobsmuschel/Garnele

\*

**Süßkartoffelsuppe**/Kokos/Ingwer/Tandoori-Chicken

\*

**Apfel-Paprikasuppe**/Curry/Ananas/Flusskrebse



38grad Eventgastronomie

## Zwischengänge

**kleiner Dry Aged Burger/Mango-Chili-Mayo/Barbecue/Rucola**

\*

**ganze Dorade oder Loup de Mer/Oliven/Sherrytomaten/Zucchini/Parika/Lauch**

\*

**Maishähnchen/Safran/Saitlinge/Risotto/Speckluft**

\*

**Riesengarnele/Mangochutney/Cranbries/Kokosschaum**

## Hauptgänge

**Spanischen Eichelschwein oder Bentheimer Landschwein**

Rucola/Parmaschinken/Zucchini/Grilltomate/Süßkartoffelmousseline

\*

**Secreto vom Iberico oder Bentheimer Landschwein**

Beluga Linse/Mango/Saitlinge/Soja/Terijaki/Hoisin

\*

**Dry Age Pommern Rind (Rib-Eye)/Kürispüree/Kürbissalat/Thymian/Kartoffel**

\*

**Lammkaree/Rosmarin/Portwein/Gemüse mediterran**

\*

**Kalbsrückenfilet/Parmaschinken/Salbei/Zuckerschoten/Polenta**

\*

**Surf & Turf**

Rinderfilet & Riesengarnele/Soja/Avocado/Süßkartoffel-Wedges

\*

**Seeteufelfilet/Panncetta/Rosmarin/Risotto/Chorizo**

\*

**Zander aus Ohne"/Safran/glasiertes Gemüse/Rosmarinkartoffeln**



## Desserts

**Beerenobst/Mascarpone/Vanille/Joghurt/Mandeln**

\*

**Mousse au chocolat/Ingwer/Olivenöl**

\*

**Erdbeere/Cantucci/Mascarpone/weiße Schokolade**

\*

**Schokoladensoufflé/Curry-Ananas/Kerbel**

\*

**Quarksoufflé/Erdbeeren/Cointreau**

\*

**Brownie/weiße Schokolade/Beeren in texturen**

Alle Desserts werden mit hausgemachtem Eis serviert!

## Preise

Als 3 Gang ab 59,00€

Als 4 Gang ab 69,00€

Als 5 Gang ab 79,00€

## Im Angebot enthalten:

- \* Rezepte
- \* hochwertige Kochschürze
- \* Getränke (Aperitif, Bier , Wein, Sekt, AfG, Kaffee/Espresso)
- \* Lebensmittel für das Menü



38grad Eventgastronomie