



Kochschule

Kochkurse 2018 Schuster Home Company Ingolstadt

Crossover Küche am Donnerstag 18.01.2018

Thema Crossover Küche

Beginn 18.00 Uhr

Preis pro Person 69.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung, Tischwasser

Aperitif

Erbsen- Papayasalat mit Estragon und Jacobsmuschel

Kartoffelsuppe mit Shiitakepilzen und Thaibasilikum

Tomaten Avocadosalat mit Entrecote vom irischen Weiderind

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Orangen- Safransorbet

Steak Kochkurs Donnerstag 22.02.2018

Thema "STEAK UND STEAK"

Beginn 18.00 Uhr

Preis pro Person 75.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung, Tischwasser

Aperitif

Kalbstatar mit Radieschen und Petersilienöl

Schweinekotelette DUROC SCHWEIN, getrocknete Tomaten, Linsen

Steak IRISCHES WEIDERIND mit Schalotten- Portweinsauce

Dessert nach Lust ???



Kochschule

Mittelmeer Kochkurs Donnerstag 29.03.2018

THEMA "MITTELMEER URLAUBSKÜCHE"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 69.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Gegrilltes Garnelen- Sandwich mit Cremegurke und Vanilleöl

Weißer Tomaten- Cappuccino mit Basilikummilch, Chorizzobrot

Lammrücken in Knoblauch- Buttermilchsud, grüne Bohnenkerne,

Thymiankartoffeln

Mohnmousse mit Rhabarber

Steak Kochkurs Donnerstag 12.04.2018 AUSWEICHTERMIN !!!!!

Thema "STEAK UND STEAK"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 75.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Kalbstatar mit Radieschen und Petersilienöl

Schweinekotelette DUROC SCHWEIN, getrocknete Tomaten, Linsen

Steak IRISCHES WEIDERIND mit Schalotten- Portweinsauce

Dessert nach Lust ???



Kochschule

Kochkurs Südtirol Donnerstag 24.05.2018

Thema "SÜDTIROL MEINE ALPEN"

Beginn 18.00 Uhr

Preis pro Person 69.- Euro inkl. Leihschürze, Rezeptmappe, Weinbegleitung, Tischwasser

Aperitif

Wassermelone mit Südtiroler Speck und geschmolzenen Tomaten

Südtiroler Apfel- Selleriesuppe mit Salbei

Schweinekotelette mit getrockneten Tomaten und Balsamicolinsen

Marillenknödel mit Vanillesauce

Kalifornische Küche 2 Donnerstag 12.07.2018

THEMA "KALIFORNISCHE KÜCHE 2"

Beginn 18.00 Uhr

Preis pro Person 69.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung, Tischwasser

Aperitif

Lachswraps mit Avocado

Cajun Garnelen mit Gumbosalat

Schweinesteak vom DUROC Schwein mit Papaya und Algenbutter

Schneller Cheesecake im Glas mit Orangen-Basilikumsorbet



Kochschule

Gewürz Kochkurs Donnerstag 27.09.2018

Thema "GEWÜRZKÜCHE"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 69.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse und Minze

Gegrillte Chiligarnelen mit Vanille- Honigmelone

Fenchel- Kalbshackklößchen in Zitronensauce mit Kapernäpfel

Gewürzkirschen mit Polentarahmeis

Herbst Kochkurs Donnerstag 18.10.2018

Thema "HERBSTAROMEN"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 75.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Parmaschinken auf Kürbissalat und selbstgebackenen Crissini

Saibling mit Sellerie, Kartoffel und Schnittlauchsauce

Entenbrust mit Steinpilzen und Schwarzwurzel

Kastanien- Karamellcreme



Kochschule

Fisch Kochkurs Donnerstag 08.11.2018

Thema "FISCHKÜCHE"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 75.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Flusswels in der Parmesanhülle auf Kartoffelsalat

Kabeljau mit Bohnen- Senfgemüse

Doradenfilet mit cremigen Schwarzwurzeln

Vanillecremeeis selbstgemacht mit Kürbiskernöl

Kalifornisch Kochkurs Donnerstag 22.11.2018

Thema "TRENDKÜCHE für Weihnachten"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 75.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Salat mit Kürbis, getrocknete Sauerkirschen und Ziegenfrischkäse

Kokossuppe mit Shiitake Pilzen und Brätbällchen

Bacon Burger mit Parmesan und Avocado

Mango Curryparfait marmoriert mit Papaya und Orange



Kochschule

Weihnachts Kochkurs Donnerstag 06.12.2018

Thema "Weihnachtsmenü für Zuhause"

Beginn 18.00 Uhr

**Preis pro Person 79.- Euro inkl. Leihschürze, Rezepte, Weinbegleitung,
Tischwasser**

Aperitif

Riesengarnele mit Blumenkohlpüree und Estragon Tomaten

Rote Beetesuppe mit Almkäseknödel

Kalbsfilet mit Pastinakencreme, Haselnuss und Balsamicosauce

Lebkuchen Tiramisu Brülée im Glas mit Cremeeis