

CHEF'S TABLE DER KOCHKURS



CHEF'S TABLE – DER KOCHKURS

(6 bis 20 Personen in unserer Hauptküche, Veranstaltungszeit 3 Stunden)

Erleben Sie eine Küchenparty mit unserem Küchenchef Marc-André Uhlenbrock. Lassen Sie sich von seiner Vielfältigkeit und von seiner Kreativität inspirieren, Sie werden begeistert sein! Bereiten Sie unter professioneller Anleitung Ihr eigenes Menu zu, genießen Sie das Kochen und das Lernen im Team!

Ihr Tisch mit bis zu 20 Personen befindet sich in unserer Hauptküche, so dass Sie den anderen Köchen auf die Finger schauen können.

Hotel Esplanade Bad Saarow GmbH
Veranstaltungsabteilung
Seestraße 49 | 15526 Bad Saarow
Tel.: +49 (0) 33631.432-8800
veranstaltung@esplanade-resort.de
www.business-badsaarow.de

BUSINESS
BAD SAAROW
by **ESPLANADE**



CHEF'S TABLE

Champagner sabrage mit Currywurst

AMUSE GEULE

Sardinen mit Foccacia

Pfeffermühle, Full Moon Essig

EIN FONDUE

[fõ dy , schweiz. fõdy]

Aus frz. fondue „geschmolzen“ (von fondre) bzw. eine Fonduta (ital.) ist ursprünglich ein Gericht aus geschmolzenem Käse, das aus den Westalpen, der französischsprachigen Schweiz, Savoyen und dem Piemont, stammt. Mittlerweile wird der Begriff allgemein für Gerichte verwendet, bei denen mundgerechte Nahrungsmittelstücke in erhitzte Flüssigkeiten getunkt werden. Die Zubereitung von Speisen im sogenannten Feuertopf hat eine lange Tradition.

Dünn geschnittene Maishähnchenbrust ohne Haut

Geschnittene Barbarie-Entenbrust mit Haut

Dünn geschnittenes frisches Fischfilet

Zander, Jakobsmuschel, Lachs, Flusskrebse

Rohes Gemüse

Sojasprossen, Zuckerschoten

Karottenstreifen, Mini-Mais, Frühlingszwiebeln

Lattichblätter oder Eisbergblätter, Pak choi

Paprikastreifen, Glasnudeln

Reisnudeln, Kroepoek

Saucen zum Dippen / Dips

Chilisauce (scharf und süß)

Teriyakisauce, Cocktailsauce

Hoisinsauce

SURF AND TURF VOM US-RUMPSTEAK WIE GEWACHSEN

Schalentiere, Erbsen, Karotten, Saisonspargel, Sauce Foyot

VALRHONA SCHOKOLADE – HOCH³

Gebackener Schokoladenkuchen, Operaschnitte und weißes Schokoladen-, Whiskeyeis

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Preis pro Person: 130,00 €

Korrespondierende Weine, Craft-Biere und alkoholfreie Getränke sind für Sie im Menüpreis enthalten.

Gern prüfen wir die Verfügbarkeit und reservieren Ihnen Ihren Chef's Table.

