

Kochkurs Menüs 2025

Menü 1

Maisblini mit Avocado, Räucherlachs und Baby Leaf

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit sautierten Wirsing, geschmolzenen
Kirschtomaten und getrüffeltem Selleriepüree

Topfenmousse mit Portweinbirne und Mohnhippe

98,00 EUR p. P.

Menü 2

Kürbis-Apfel-Suppe mit gerösteten Kernen und Portweinfeige

Rinderfilet Sous-vidé gegart mit pochiertem Gemüse
und Erbsen-Trüffelstampf

Topfenknödel mit Nugat gefüllt, Zwetschgenröster und Vanilleeis

109,00 EUR p. P.

Menü 3

Ziegenkäse mit Honig-Walnusskruste
auf Pflaumencarpaccio

Gebratene Maishähnchenbrust mit Salbei, Speckchip, getrüffeltem Spitzkohl
und Kartoffel-Chorizo-Krapfen

Weißes Schokoladenmousse mit Eierlikör-Eis und Johannisbeer-Coullis

98,00 EUR p. P.

Menü 4

Arme Ritter mit Rindertatar, Wachtelei
und Wildkräutersalat

Rosa gebratener Rinderrücken mit Cafe de paris Butter, bunte Pilz-Gemüse-
Pfanne und gebackenen Kräuter-Drillingen

Crème brûlée mit Pflaumenmousse
und Schokoladeneis

109,00 EUR p. P.

Menü 5

Grünes Erbsenpüree mit pochiertem Ei
und Brauner Butter

Entrecôte unter Briochekruste mit Bohnenbündchen, Rotweinschalotten,
Kräuterseitlingen und Drillinge

Schokoladentarte mit Himbeereis

98,00 EUR p. P.

Menü 6

Mediterrane Gemüse-Tarte mit Süßkartoffelespuma
Feta, Ricottacreme und Rucola

Gebratenes Lachsfilet mit Sellerie-Safran-Risotto, Dill, gerösteten Pistazien
und Rosa Pfefferbeeren

Himbeer-Mascarpone-Törtchen mit grüner Schokoladensauce

98,00 EUR p. P.

Menü 7

Tomaten gefüllt mit Büffelmozzarella, frischen Kräutern, Nuss-Schmand
und Baby Leaf

Entenbrust unter Honig–Sesamkruste
mit gebratenem Asia–Gemüse und Wasabi-Kartoffelstampf

Passionsfrucht-Cremé Brûlée mit Mango-Minz-Ragout

98,00 EUR p. P.

Menü 8

Asiatischer Glasnudelsalat mit Mangochutney und gebratenem Scampi

Thunfisch Rare gebraten mit Baby Pak Choi und gebackenen
Erdnuss-Risotto

Pralineneis mit eingelegter Ananas und kandierten Nüssen

109,00 EUR p. P.

Menü 9

Auberginen-Tomaten-Törtchen mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Feta
und Baby Spinat

Selbstgemachte Tagliatelle mit Peperonata, Burrata und
Oliven-Basilikum-Pesto

Schokoladenfondat mit Karamellsauce und Sauerrahmeis

89,00 EUR p. P.

Menü 10

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Öl und gerösteten Pinienkernen

Gebratener Hirschrücken unter Feigen-Nusskruste
mit Jus, buntem Gemüse und Gorgonzola-Kartoffeln

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, karamellisierte Äpfel
und Mohnbutter

109,00 EUR p. P.

Menü 11

Feta aus dem Ofen mit Kräuteröl, Tomaten-Mango-Salsa, Baby Leaf und
Brotchip

Coq au Vin mit geschmorten Karotten, Sellerie und Zwiebeln, gebratenen
Pilzen und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

Erdbeer-Topfen-Mousse mit grüner Schokoladensauce und Vanilleeis

89,00 EUR p. P.

Menü 12

Gefüllter Portobello mit gekörnten Kräuter-Knoblauch-Frischkäse,
Rotweinreduktion und Rucola

Involtini vom Schweinefilet mit Frischkäse, Serano, Paprika, Petersilie,
sautierten Spitzkohl und Rosmarin-Drillingen

Quittenstrudel mit Vanillesauce

89,00 EUR p. P.

Für alle Menüs mit zusätzlich abgestimmten Spirituosen berechnen wir zuzüglich 20,00 € pro Person inkl. MwSt.

Bei individuellem Zusammenstellen der Menüs ist eine Preisänderung pro Person möglich. Das ist abhängig von den Hauptkomponenten.

Unsere Kurse können, nach Abstimmung, zeitlich gebucht werden in der Zeit
von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr
oder von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr.

Mindestteilnehmeranzahl: 10 Personen

Bei einer Teilnehmeranzahl unter 10 Personen wird der Preis für die Mindestteilnehmeranzahl berechnet.

Maximale Teilnehmeranzahl: 20 Personen

Gerne können Sie die Teilnehmeranzahl zwischen 11 bis 20 Personen bis zu drei Tage vor Ihrem Kochkurs-Event kostenlos stornieren.
Danach werden 50% des Kochkurs-Grundpreises pro Person berechnet.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit Ihnen
in der Kochschule Küchen Direkt der Familie Berg!

Ihr Restaurant Seeblick-Team