

Kochkurs

Lieber Gast,

hiermit erhalten Sie Informationen über unsere Konditionen für einen Kochkurs in unserer Biblioteca Culinaria.

Wir veranstalten Kochkurse für eine Personenzahl ab 10 Personen bis 30 Personen. Der Kochkurs wird durch fachkundige Anleitung eines Küchenmeisters in einer professionell ausgestatteten Küche, modernsten Standards, ausgeführt. Sie speisen und genießen stilvoll in einem edlen individuellen Rahmen an einer nach Ihren Wünschen dekorierten langen Tafel.

Für die Zubereitung der Speisen werden Sie „leihweise“ mit Kochschürzen ausgestattet. Auf Wunsch erhalten Sie die Rezepte, von Ihren selbst zubereiteten Gerichten zum nachkochen.

Wir bieten Ihnen folgende Gestaltungsmöglichkeiten:

1. Komplettpreis für das Menü sowie folgende Getränke

- 1 Glas zum Aperitif (*Prosecco, Cocktail Bellini, Cocktail Rossini oder ähnliches*)
- von uns ausgewählte, korrespondierende Weine zum Menü (*1 Glas 0,1 l pro Gang*)
(*Wünschen Sie andere Weine, bitten wir um Verständnis, dass ein Aufpreis berechnet wird.*)
- 1 Fl. 0,75l Wasser (*San Pellegrino m. Kohlensäure oder Acqua Panna o. Kohlensäure*)
- 1 Tasse Espresso, Kaffee oder Cappuccino
- inkl. Küchenmeister
- inkl. Reinigungsgebühr der Schürzen
- inkl. weiteres Bedienungspersonal

2. Menüpreis ohne Getränke:

- zuzügl. Gebühr für den Küchenmeister: pro Person € 12,00
- zuzügl. Reinigungsgebühren für die Schürzen pro Stück € 2,50

3. Dekoration:

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot, Preis nach Absprache.

Nach Auswahl des Kochkursmenüs werden wir Ihnen gerne ein Angebot erstellen, welches als Auftragsbestätigung unterschrieben an uns gesendet werden muss.

Für Buchungsanfragen stehen wir Ihnen gerne unter folgender Telefonnummer zur Verfügung: 0211 / 490 178

Wir freuen uns sehr, wenn Sie sich für uns entscheiden und den unverfälschten Geschmack Italiens erleben möchten.

Menuvorschläge

Menu A SICILIA

Aubergine „süß-sauer“ mit Garnelen
Caponatina di melanzane con gamberi in padella

Pasta mit Sardinien
Pasta con le sarde

Schwertfisch auf Palermitanische Art
mit grünen Bohnen, Tomaten, Paprikaschote und Kräuterkartoffeln
Pesce spada alla palermitana
con fagiolini alla peperonata, carote al marsala e patate agli odori di campo

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 45,00

Menu B LOMBARDIA

Italienischer Geflügelsalat
Insalata di pollo

Klare Fleischbrühe mit Ei, gerösteten Brotscheiben und Grana-Käse
Zuppa alla Pavese

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Safranrisotto
Ossobuco con risotto alla milanese

Tiramisú
Tiramisú

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 92,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 49,00

Menu C
PIEMONTE

Kalbsbratenscheiben an Thunfischsauce
Vitello tonnato

Kartoffelgnocchi mit Käsecreme und Trüffel
Gnocchi di patate con fonduta di formaggio e tartufo

Hirschkalbsmedaillons an Preiselbeer-Rotwein-Sauce
auf Pancetta-Wirsingnest und Polenta
Medaglioni di cervo con salsa al vino rosso e mirtillo selvatico
su nido di verza alla pancetta e polenta

Zabaglione mit Marsala und hausgemachtem Vanilleeis
Zabaglione all marsala con gelato alla vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 110,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 62,00

Menu D
TORINO

Gemischter Vorspeisenteller
Antipasto misto all'italiana

Waldpilzrisotto
Risotto ai funghi

Kalbsrückenschnitzel an Weißweinsauce
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Scaloppina di vitello al vino bianco, spinaci e patate prezzemolate

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanillesauce und Beerenfrüchten
Tortino caldo al cioccolato con salsa vaniglia e frutti di bosco

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 92,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 49,00

Menu E
TREVISO

Lauwarmer Linsensalat mit gebratenen Perlhuhnbrustscheiben
an Balsamicovinaigrette

Insalata di lenticchie con petto di faraona e vinaigrette
al balsamico

Rotweinrisotto mit Radicchio
Risotto al vino rosso e radicchio

Lammkarré unter der Kräuterkruste
mit Thymianrotweinsauce, gebackenes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Carré d'agnello sotto crosta di erbe
con salsa al vino rosso e timo, verdura al forno e patate al rosmarino

Panna Cotta mit Karamelsauce
Panna cotta al caramello

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 95,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 52,00

Menu F
LAZIO

Gedünstete Artischocken mit gebratenen Garnelen
Carciofi alla romana con scampi brasati

Bucatini-Nudeln mit Tomatensauce, Speck und Schafskäse
Bucatini all'amatriciana

Kalbsrückenschnitzel mit Parmaschinken,
Salbei und Kartoffelpilzauflauf
Saltimbocca alla romana con patate ai funghi

Süßspeise nach römischer Art
Zuppa Romana

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu G
MARCHE

Edelfischsuppe nach Ancona Art
Brodetto all'anconetana

Tagliatelle mit Sepienstreifen und Erbsen
Tagliatelle alla marinara con seppia e piselli

Kaninchen geschmort mit Böhnchen und Weißwein
mit gedünstete Bohnen und Ofenkartoffeln
Coniglio in potacchio con fagiolini in umido e patate novelle al forno

Obst-Mürbenteig-Kuchen
Crostata di frutta

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 92,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 49,00

Menu H
LIGURIA

Gemüsesuppe
Minestrone alla genovese

Pasta mit Basilikumpesto
Trofie al pesto

Seeteufelmedaillons gebraten an Basilikum-Prosecco-Senfkörner-Sauce
mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln
Medaglioni di pescatrice brasata con salsa Prosecco, basilico e chicchi di senape
con bietola e patate lesse

Warmes Birnen-Blätterteig-Törtchen mit Rohrzucker, Zimt und Vanillesauce
Crostatina tiepida alle pere con zucchero di canna e crema inglese

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu I
CAMPANIA

Auberginentörtchen mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Tortino di melanzana, mozzarella, pomodoro e basilico

Pasta mit Fischragout
Paccheri al ragú di pesce

Milchkalbsrücken „Pizzaiola“ mit Tomatensauce, Oregano,
gebratenen Zucchini und Ofenkartoffeln
Schiena di vitello alla pizzaiola con Spaghetti di zucchini e patate al forno

Schokoladen-Mandel-torte
Torta caprese

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu J
MEZZOGIORNO

Auberginen nach „Parmigiana Art“
Melanzana alla parmigiana

Hausgemachte Kartoffelgnocchi alla caprese
Gnocchi fatti in casa ripieni di mozzarella con salsa tartufata

Kalbsröllchen nach „Römischer Art“ mit Blattspinat und
Petersilienkartoffelbrandade
Involtino di vitello alla romana con spinaci e patata schiacciata prezzemolata

Tiramisú
Venezianische Dessertspezialität

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 90,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 48,00

Menu K
PALERMO

Thunfischtatar mit Zitronen-Olivenölvinaigrette
Tartara di tonno con vinaigretta di limone e olio d'oliva extra vergine

Pasta norma art
Pasta alla norma

Gebratene Perlhuhnbrust an Balsamicosauce mit Broccoli,
Ofentomate und Rosmarinkartoffeln
Petto di faraona brasato con salsa all'aceto balsamico con broccoli,
pomodoro al forno e patate al rosmarino

Panna cotta mit Beerenfrüchtesauce
Panna cotta con salsa di frutti di sottobosco

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu L
TAORMINA

Gemischter Vorspeisenteller
Antipasto misto all'italiana

Crêpesröllchen mit Ricotta und Spinat gefüllt, gratiniert auf Basilikumsauce
Anelli ripieni di ricotta e spinaci , gratinati su salsa di basilico

Gebratene Doradenfilets auf Gemüsejulienne und Kartoffel-Brandade
Filetti di orata brasati su julienne di verdure e brandate di patate

Marsala-Weinschaumcreme mit Vanilleeis
Zabaglione con gelato alla vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu M

MURANO-LOCANDA CIPRIANI

Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise "Cipriani"
Carpaccio di manzo „Cipriani“

Taglierini-Nudeln mit Norcia-Trüffel
Taglierini al tartufo di Norcia

Entenbrust auf Linsenragout mit Balsamicosauce und Polenta
Petto di anitra su ragú di lenticchie con salsa all'aceto balsamico e polenta

Crème brûlée
Crema bruciata

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu N

AMALFI

Thunfischtatar mit lauwarmer Gemüsecajonata
Tartara di tonno con caponata di verdura tiepida

Taglierini-Nudeln mit Zitrusfrüchten und Krevetten
Taglierini agli agrumi di „Positano“ e gamberetti

Kalbsroulade gefüllt mit Tomatensauce auf Spitzkohl-Kartoffelpüree
Braciola di vitello con salsa profumata al pomodoro su purea di patate e cavolo bianco

Warmes Schokoladentörtchen auf Vanillespiegel mit marinierten Früchten
Tortino caldo al cioccolato su specchio di vaniglia e frutta marinata

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu O
TRENTINO

Graupensuppe mit Fleischbällchen vom Perlhuhn
Minestra d'Orzo con polpette di faraona

Waldpilzrisotto
Risotto ai funghi

Hirschkalbsrückenmedaillons an Preiselbeerrotweinsauce
auf Pancetta-Wirsingnest und frittierte Polenta
Medaglioni di cervo con salsa al vino rosso e mirtillo selvatico su nido di verza
alla pancetta e polenta frita in padella

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel di mele con salsa vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 120,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

Menu P
COSTA SMERALDA

Meeresfrüchtesalat
Insalatina di mare

Muskatkürbissüppchen
Zuppa di zucca

Waldpilzrisotto
Risotto ai funghi di bosco

Lammcarré unter der Kräuterkruste mit Thymianrotweinsauce,
Böhnchen in der Pfanne sautiert und Kartoffelgratin
Carré d'agnello sotto crosta di erbe con salsa al vino rosso e timo,
fagiolini saltati in padella e patate al gratin

Crêpes Suzettes mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis
Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 126,00
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 76,00

Menu Q
MILANO

Bunter Salat mit gebratenen Perlhuhnbrustscheiben,
Pinienkerne, Rosinen und Balsamico-Vinaigrette
Insalatina novella con fettine di petto di faraona, pinoli,
uva appassita e vinaigretta all' aceto balsamico

Kartoffelschaumsüppchen
Vellutata di patate al tartufo

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Safranrisotto
Ossobuco con risotto alla milanese

Birnenstrudel mit Vanillesauce und Lebkucheneis
Strudel di pera con salsa vaniglia e gelato al pan pepato

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu R
VENEZIA

Rosa Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
Vitello tonnato

Fettuccine-Nudeln mit Garnelen, frisches Tomatenconcassé und Estragon
Fettuccine con gamberoni, polpa di pomodoro fresco e dragoncello

Lammkotellets vom Grill mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Costolette di agnello „Scottadito“ con ratatouille e patate al rosmarino

Venezianische Creme
Crema Veneziana

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

Menu S
LIVORNO

Lauwarmer Linsensalat mit gebratene Garnelen an Balsamicovinaigrette
Insalatina tiepida di lenticchie con gamberoni alla vinaigretta di aceto balsamico

Spaghetti mit Venusmuscheln und Zucchini
Spaghetti alle vongole veraci e zucchine

Gedünstete Fischkomposition "Livornese Art" mit gerösteter Knoblauchbrotscheibe
Caciucco alla Livornese con crostone di pane all'aglio

Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet
Macedonia di frutta esotica con sorbetto al mango

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 110,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 62,00

Menu T
CAPRI

Jakobsmuscheln "Provinciale"
Cappesante alla provinciale

Cannellini-Bohnensüppchen mit Meeresfrüchten
Zuppa di fagioli cannellini ai frutti di mare

Seewolfschnitte all'acqua pazza (Tomatencoulis, Kräuter, Olivenölemulsion, Fischfumet)
an Stampfkartoffeln mit Basilikumduft, extra vergine Olivenöl
und Blattspinat in der Pfanne sautiert
Trancia di branzino all'acqua pazza con patate schiacciate
profumate al basilico e olio extra vergine di oliva e spinaci saltati in padella

Zitronentörtchen
Delizia al limone

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 120,00
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

Menu U

ROSSINI – „Garen im Vakuum“

Grüner Spargel mit Parmigiano überbacken an Butter mit Parmaschinken
Asparagi verdi gratinati al burro e parmigiano con prosciutto di Parma

Safran-Risotto mit Goldblatt

Risotto alla milanese con foglia d'oro

Tournedos „Rossini“ Vakuum gegart (Saus-vide)
mit gebratener Gänsestopfleber in Madeirasauce auf Spitzkohlkartoffelpüree
Tournedos alle Rossini „Cotto sotto vuoto“ con fegato grasso,
salsa al madeire e purea di patate con cavolo bianco

Creme Caramel mit marinierten Früchten

Crema al caramello con frutta marinate

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 119,00

Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 71,00

Menu V

PIAZZETTA – “Garen im Vakuum”

Thunfischtatar mit Gemüsecaponata

Tartara di tonno con caponata di verdura

Pappardelle mit Entenragout und Rosmarin

Pappardelle al ragú di anitra e rosmarino

Milchkalbsrücken im Vakuum gegart

mit Morchelrahmsauce, Vichy-Karotten, Zuckerschoten und Trüffelpolenta
Schiena di vitello di latte „Cotto sotto vuoto“ alla crema di spugnole con carote alla Vichy,
piccole e polenta al tartufo

Parfait von weißem Kaffee

Semifreddo al Caffé bianco

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 120,00

Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

Menu W
POSITANO

Hausgebeizter Wildlachs mit Reibeplätzchen an Honig-Dill-Senfsauce
Salmone selvatico marinato con frittelle di patate e salsa al miele-aneto-senape

Tagliolini Nudeln mit Zitrusfrüchten und gebratener Black Tiger Garnele
Tagliolini agli agrumi e gamberoni

Wild geangelten Loup de Mer in der Salzkruste mit Salmorigliosauce,
lauwarmer Bohnen-Kartoffelsalat
Spigola selvatica al sale marino con salsa al Salmoriglio,
Insalatina tiepida di fagiolini e patate

Positanische Zitronentörtchen Spezialität
Delizia al limone

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 120,00

Menupreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

Als weiteres Highlight bieten wir Ihnen an, die passenden Weine zum Menü durch unseren Sommelier erklären zu lassen. (Preis nach Absprache)

Sie wünschen andere Weine zu Ihrem Menü, gerne sprechen wir mit Ihnen den Preis hierfür ab.

Wir bitten Sie, weitere Details zum Kochkurs in einem persönlichen Gespräch mit unseren Oberkellnern, Projektleitern oder unserem Geschäftsführer Herrn Fusco, zu klären.

**Bitte vereinbaren Sie über die Verwaltung einen Besprechungstermin:
Tel. 0211 / 49 01 78**