

Kochevent

„Osterzeit“

mit Heike Elhaddaoui

Freitag, 18.03.2016

19.00h – 23.00h

Gemeinsam bereiten wir ein köstliches Ostermenü zu und genießen einen wunderbaren Abend bei gutem Wein!

Menü

Kerbelschaumsüppchen

*

Herzhaftes Oliven-Scones mit Kräuter-Dip

Spargel-Eier-Salat mit Garnelen, gerösteten Pinienkernen
und Grünem Pfeffer-Joghurt-Dip

*

Wunderbar saftige Lammkeule, gefüllt mit Kräutern, Oliven und getrockneten
Tomaten

Geröstetes Gemüse mit Kartoffeln, Artischocken und Schalotten

*

Cremig - fruchtiges Rhabarber Tiramisu

89,- (inkl. MwSt.)/Person, inkl. Weine und Mineralwasser

(Kochschürze – leihweise)

Mind. 8 Teilnehmer, max. 14 Teilnehmer

Das Menü kann auf Grund der Teilnehmerzahl, noch variieren.

Alle Gerichte bereiten wir gemeinsam zu!

Ich freue mich auf Ihre Anmeldung direkt bei mir:

heikeelhaddaoui@gmx.de

0241/175456