



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

K O C H K U R S S A I S O N A L

Willkommen zu unserem saisonalen Kochkurs mit fünf Gängen.

AMUSE BOUCHE

Brot
Butter | Dip | Zwiebeln

ERSTER GANG

Pastinaken Schaumsuppe

ZWEITER GANG

Parmesan Raviolo
Sellerie | Preiselbeer | Petersilie

DRITTER GANG

Graupen Risotto
Wels | marinierter Rotkohl | Safran Kaviar

VIERTER GANG

Sous Vide gegartes Hüftfilet vom Werdenfelser Weiderind
Macaire von der Topinambur | Pfefferjus | Wilder Brokkoli

FÜNFTER GANG

Pistazien Schoko Kuchen
Himbeercoulis | Honig | Baiser

€ 109,00

Im Preis enthalten sind Personal, Getränkepauschale und Raummiete.
Für die Durchführung des Kurses werden mindestens 8 Teilnehmer benötigt | Maximale Teilnehmerzahl: 14 Personen. Sollte es zur Absage des Kurses kommen, melden wir uns 7 Tage im Voraus mit Ersatzterminen.