

April 2010

01. April 2010

Do. 19.00 Uhr

D059

Menü des Monats - April

68,00 €

Rahmsuppe von Brunnenkresse mit Kräuter Croutons;
Gebratene Kaninchenfilets auf lauwarmen Salat von Staudensellerie mit
Birnen und Nüssen dazu Kerbel – Zabaione;
Schweinefilet mit Frischkäse gefüllt auf gerahmten Lauchgemüse mit
Äpfeln und Würfelkartoffeln;
Karamelisierter Quark-Crepe auf Erdbeermark

03. April 2010

Sa. 19.00 Uhr

D060

Liebe geht durch den Magen

68,00 €

Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch
sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-
Gänge-Überraschungsmenü. **Preis pro Person.**

06. April 2010

Di. 19.00 Uhr

D061

Französische Genüsse

68,00 €

Apfel-Kartoffelsuppe mit Lachstatar von gebeitztem Lachs;
Auberginenburger unter der gekräuterten Tomatenhaube;
An leichtem Roquefort überbackene Poulardenbrust auf Lauch-
Kirschtomatengemüse und bunten Tagliatelle;
Mousse vom feinsten französischem Nougat an Safranbirnenkompott

07. April 2010

Mi. 19.00 Uhr

D062

Mamma Italia

68,00 €

Frische Avocado-Gurken-Suppe mit Focacciacroutons und Streifen
von Coppa di Parma; Hausgemachte Mini-Ravioli mit Flusskrebs-Ricotta-
Füllung und Kurkuma-Sahne-Soße; Involtini „Tricolore“ von der Pute gefüllt
mit Salbei, Basilikum, getrockneten Tomaten, Gorgonzola und
Parmaschinken, dazu Marsala-Möhrrchen und Pasta Nera;
Geschichtete Mascarponecrème mit macerisierten Waldbeeren und
Fruchtpüree

08. April 2010

Do. 19.00 Uhr

D063

Die besten Saucen selbst gemacht

63,00 €

...alles rund um das Thema Saucen. Saucen zu Geflügel, Bratensaucen, Saucen
zu Fisch & Meeresfrüchten sowie Saucen zu Süßem. Nebenbei bereiten wir
uns noch ein leckeres 3-Gang-Menü zu.

09. April 2010

Fr. 19.00 Uhr

D064

Männerkochkurs

Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein
4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und
dürfen das kulinarische Menü genießen.

Preis pro Teilnehmer 68,00 €, Begleitende Person 25,00 €

- | | | |
|---|--|---------|
| 12. April 2010
<i>Mo. 19.00 Uhr</i> | D065
3 Gänge Surprise Surprise
Hier erwartet Euch ein 3-Gänge-Menü. Lasst Euch überraschen! | 55,00 € |
| 13. April 2010
<i>Di. 19.00 Uhr</i> | D066
Antipasti , Tapas & Fingerfood
... als Vorspeise oder kombiniert zu einer satt machenden Mahlzeit, als Imbiss für zwischendurch oder gar als eine wunderbare Alternative zur traditionellen Küche. Neugierig? Wir zeigen Ihnen, wie es geht! | 60,00 € |
| 14. April 2010
<i>Mi. 19.00 Uhr</i> | D067
Viva Espania !
Es muss nicht immer Paella sein: Sopa des Ajo, Frittierte Sardellen, Geschmorter Truthahn mit Mandeln mit den typischen spanischen Beilagen und zum Dessert Creme Catalana | 58,00 € |
| 15. April 2010
<i>Do. 19.00 Uhr</i> | D068
Thai Küche, die Basics
Die Thailändische Küche passt besonders zu einer leichten und gesunden Ernährung. Wir zeigen die ersten kreativen Schritte, Tipps und Tricks der thailändischen Küche anhand eines 4-Gänge-Menüs. | 65,00€ |
| 16. April 2010
<i>Fr. 19.00 Uhr</i> | D069
Liebe geht durch den Magen
Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. Preis pro Person. | 68,00 € |
| 20. April 2010
<i>Di. 19.00 Uhr</i> | D070
Vital, Gesund und Lecker - die leichte Küche
Klare Kartoffel-Karotten-Suppe mit Shrimps und Ingwer;
Spinat-Radicciosalat mit geräuchertem Tofu in Orangen-Senf-Vinaigrette und Pinienkernen;
Saltim-Bocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Parmerschinken, dazu Kräuterdrillinge und Romanesco;
Parfait vom Grünen Tee mit Pfirsich-Confit | 63,00 € |
| 21. April 2010
<i>Mi. 19.00 Uhr</i> | D071
Basics – der Anfänger Kochkurs
Der Kochkurs für die Küchenanfänger und alle Neugierigen. Wir zeigen die ersten Schritte auf dem Weg zu einer komplett warmen Mahlzeit mit frischen Produkten. Mit jeder Menge hilfreicher Tipps und Tricks. Entdecke die Leidenschaft! | 68,00 € |
| 22. April 2010
<i>Do. 19.00 Uhr</i> | D072
Pasta - einfach selbst gemacht!
Noch nie Nudeln oder Ravioli selbst gemacht?
Wir zeigen Ihnen nicht nur eine bunte Kreation an Nudeln, sondern auch die passenden Saucen dazu. Nebenbei kochen wir uns eine leckere Suppe und zaubern uns ein süßes Dessert! | 60,00 € |

27. April 2010

Di. 19.00 Uhr

D073

Essen wie bei Muttern - Hausmannskost 63,00 €

Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe mit gebratenen Mett-Enden Feldsalat mit warmer Speck-Zwiebel-Vinaigrette und gebratenen Wiesenchampignons; Gefüllte Rinderroulade mit Rahmwirsing und Drillingen aus dem Ofen; Rote Grütze mit Hausgemachten Vanille-Parfait und feiner Soße

28. April 2010

Mi. 19.00 Uhr

D074

Rund um die Bohne - von Zart bis Süß 63,00 €

Suppe von Weißen Sizil; Bohnen mit Knoblauch Croutons; Gebratenes Kabeljaufilet im Kartoffelmantel auf dicken Bohnen in Estragon-Senf-Soße; Rosa gebratene Entenbrust mit Sesam-Honig-Kruste auf Kenia-Bohnen und Kräuter-Tomaten-Knödel dazu Orangen-Balsamico-Jus; Weißes Parfait von Kaffeebohnen mit Rharbarber-Ragout

29. April 2010

Do. 19.00 Uhr

D075

Frühlingserwachen – Kräuterkochkurs 68,00 €

Starten Sie mit uns in den Frühling!
Rahmsuppe von Wild- und Gartenkräutern mit Hausgeräuchertem Mozzarella; Bärlauch-Risotto mit Garnelen-Rosmarin-Spieß und geschmolzenen Thymian-Tomaten;
Pulardenbrust unter der Kräuterkruste mit Majoran-Rahmkartoffeln und Vishy-Möhren;
Erdbeer-Orangen-Salat mit Minze und Vanille Parfait

30. April 2010

Fr. 19.00 Uhr

D076

Männerkochkurs

Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein 4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und dürfen das kulinarische Menü genießen.

Preis pro Teilnehmer 68,00 €, Begleitende Person 25,00 €

Bitte nutzen Sie für die Anmeldung zum Kochkurs das
Anmeldeformular auf der Internetseite,
www.duesseldorfer-kochschule.de

Der Kurs beinhaltet das Menü und die Getränke.

Wir freuen uns auf Sie!