

KONDITIONE AKADEMIE

Themen-Vorschläge „Rund ums Kochen“ für Dein Event



„Du hast die Möglichkeit einzelne Gerichte oder auch ein ganzes Menü zu kochen. Letzteres kannst du frei zusammenstellen oder auch eines unserer Themenmenüs auswählen, wie z.B. ‚asiatisch‘, oder ‚italienisch‘.“

Themen-Menüs:

Italienisch

(als 3-Gänge Menü, optional 4 Gänge)

Mexikanisch

(3-Gänge Menü)

Asiatisch

(3-Gänge Menü)

Einzelne Gerichte:

Vorspeisen

- Salat gemischt mit Dressing nach Wahl (z.B. Essig Öl, Joghurt etc.)

 - Caesar Salat (Romana Salat, Caesar Dressing, Hühnchenbrust, Croutons)

 - Hokkaidokürbis-Suppe mit Balsamico und gebackenen Brotscheiben

 - Parmesancremesuppe mit gebratenem Hähnchenspieß

 - Sommerrollen mit gemischtem Gemüse

- Auf Wunsch könnten wir hier noch weiteres anbieten.

Hauptgerichte:

- Selbstgemachte Pasta "Tagliatelle" (Bandnudeln)

Sortenauswahl: Spinat-Käse-Soße, Schinken-Sahne-Soße, Lachs-Sahne-Soße, Bolognese, Tomatensoße mit oder ohne Basilikum, asiatisch süß-sauer-Soße oder asiatisch mit Erdnusssoße.

- Selbstgemachte Pasta "Ravioli" (gefüllte Nudeln)

Sortenauswahl: Z.B. Spinat-Feta oder Rote-Beete, jeweils in Butter oder Tomaten-Soße mariniert.

- Thai-Curry (Sorte nach Wahl) mit Gemüse und Hähnchen, dazu Reis als Beilage.

Sortenauswahl: Kokos-Curry, Erdnuss-Curry, Erdnuss-Curry süß-sauer.
(Wahlweise scharf oder mild möglich. Wahlweise auch vegetarisch möglich.)

- Schupfnudel-Pfanne, mit frischen Pilzen und Rahm

- Sushi (Sorten nach Wahl)

- Chili Con Carne, dazu Reis oder Weißbrot als Beilage (Das Brot hierfür kann auf Wunsch auch selbst hergestellt werden.)

Auf Wunsch könnten wir hier noch weiteres anbieten.

Nachspeisen:

- Warmer Schokoladenkuchen

- Kaiserschmarrn

- Panna Cotta

- Cannoli Siciliani

- Creme Brûlée

- Flambierte Crêpes (ist ein Hingucker, müssen aber „à la minute“ gemacht werden)

- Bei anderen Wünschen gerne nachfragen, hier ist nahezu alles möglich.