

Das Finale: Die letzten Gourmet-Abende

gourmet • küche
spaß am kochen

Tel. 09503/37 39 290 oder 0178/146 2031
info@gourmet-kueche.com | gourmet-kueche.com

Wir laden Sie herzlich zu unseren letzten Gourmet-Abenden ein.
Mit freundlicher Unterstützung von „DER KÜCHENTREFF“ in Bamberg.



1. Gourmet-Abend mit Ralf Mackert Akademie der kochenden Künste in Fürth

Montag, 23. Oktober 2017

110 €
pro Person

Das beste Fleisch kommt zum Schluss!

18 Jahre Gourmet-Abende mit Ralf Mackert gehen zu Ende. Ralf Mackert kocht mit uns zum letzten mal! Freuen Sie sich auf diesen exklusiven Fleisch-Kochkurs. Es gibt eine Auswahl (ca.6 Gänge) aus seinen beliebtesten und besten Rezepten der letzten 18 Jahren! Seien Sie so gespannt wie wir und lassen Sie sich überraschen. Dies ist einer der letzten Gourmet-Abende von Ralf Mackert in unseren Räumen.

P.S.: Soviel sei verraten: es wird auch noch Neues dabei sein...

Dieser Gourmet-Abend ist auf maximal 12 Teilnehmer begrenzt.



2. Gourmet-Abend mit Ralf Mackert Akademie der kochenden Künste in Fürth

Montag, 30. Oktober 2017

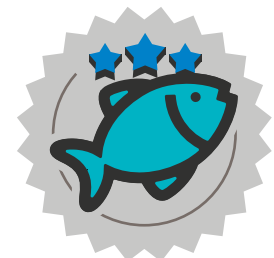
110 €
pro Person

Der beste Fisch kommt zum Schluss!

18 Jahre Gourmet-Abende mit Ralf Mackert gehen zu Ende. Ralf Mackert kocht mit uns zum letzten mal! Freuen Sie sich auf diesen exklusiven Fisch- und Krustentiere Kochabend. Es gibt eine Auswahl (ca.6 Gänge) aus seinen beliebtesten und besten Rezepten der letzten 18 Jahren! Seien Sie so gespannt wie wir und lassen Sie sich überraschen. Dies ist einer der letzten Gourmet-Abende von Ralf Mackert in unseren Räumen.

P.S.: Soviel sei verraten: es wird auch noch Neues dabei sein...

Dieser Gourmet-Abend ist auf maximal 12 Teilnehmer begrenzt.



3. Gourmet-Abend mit Andre Wilhelm Chef Pâtissier im Welcome Hotel Residenzschloß Bamberg

Dienstag, 14. November 2017

60 €
pro Person

- Duett vom Lachs mit selbst-gebeiztem Orangenlachs und Lachscreme, Honig Senf Dill Dip dazu Rucola an Meerrettich-Vinaigrette
- Confiertes Kalbsbäckchenturm mit Rahmkohlrabi und Rosmarinkartoffeln
- Bamberger Bieramisu



weiter auf der Rückseite →

... lecker geht es weiter:

gourmet • küche
spaß am kochen

Tel. 09503/37 39 290 oder 0178/146 2031
info@gourmet-kueche.com | gourmet-kueche.com



4. Gourmet-Abend mit Christian Hörner-Seiser
Küchenchef vom Eckerts-Bambergers Wirtshaus mitten im Fluss

- Kabeljaufilet mit Kürbispolenta und knusprigen Dukkah
- Rehrücken mit Röstzwiebelcreme, schwarzes Walnussmus, Shiitake Pilzen und Kaffeemayonnaise
- Lebkuchenmousse mit Olivenkaramell und Schokoladeneis

Montag, 20. November 2017



70 €
pro Person

5. Gourmet-Abend mit Andre Wilhelm
Chef Pâtissier im Welcome Hotel Residenzschloß Bamberg

- Weiße Tomatencremesuppe mit roter Pestosahne und Kräutercroûtons
- Lachs im Blätterteig mit Eiswassersauce und glacierten Babymöhrrchen; dazu gibt es selbst gemachte Bandnudeln
- Karamellflan mit Salzkaramell und Bühler Zwetschgen

Mittwoch, 22. November 2017



60 €
pro Person

ADRESSE: Die Gourmet-Abende beginnen jeweils **um 19.00 Uhr beim Küchentreff im Laubanger 11, Bamberg** direkt gegenüber der Edeka-Tankstelle. Ausreichend Parkplätze sind vorhanden.

PREISE: Alle Preise verstehen sich pro Person und Abend, inkl. aller Getränke wie Aperitif, Weine, Mineralwasser und Espresso, Leihschürze und persönlicher Rezeptmappe.

ANMELDUNG: Wir bitten um telefonische Anmeldung unter: **09503/37 39 290 oder 0178/1 46 20 31**. Für Fragen und weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte ebenfalls jederzeit.
Kleine Änderungen der angegebenen Menüs behalten wir uns vor. Kurzfristige Stornierungen müssen wir leider in Rechnung stellen.