



# KOCHKURS

## Kulinarische Fleischermittlung „auf den Punkt gegart“

Filet, Steak oder im Ganzen? Bekannte Fleischstücke und unbekanntere Cuts von Rind, Schwein, Geflügel und Wild finden den Weg in unsere WMF Grill-Pfanne. Sebastian lüftet das Geheimnis einer guten Soße und erklärt den Einsatz von modernen Gartechniken, wie Sous Vide oder Niedertemperatur. Gemeinsam kreieren wir ein leckeres Menü und trinken dazu die passenden Roten!

Kochkurs mit Verena Leister  
109 € p. Person inkl. Weinbegleitung

### Beispielmenü

Schaumsuppe vom Sellerie  
Rehrücken mit Selleriepüree, Blinis und Portweinschalotten  
Kalbstafelspitz mit Meerrettich Kartoffelpüree und Preiselbeeren  
Flanksteak mit Ofengemüse und Balsamicojus  
Creme Brulee mit grünem Apfel

Küppersbusch  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

