

Kochkurs „Tour de France“
Kulinarische Reise durch Frankreich

Termine unter www.gourmanderie.de

APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

Elsass

Salade de choucroute crue à la Munster et fruits secs
Sauerkrautsalat mit Münster-Käse und Dörrobst

Bretagne

Soupe de poissons avec rouille et croutons
Passierte Fischsuppe mit Rouille-Sauce und Knoblauchcroutons

Burgund

Poulet à la bourgignone et pommes duchesses
Huhn nach Burgunder Art mit Herzoginkartoffeln

Languedoc

Crème brûlée et sorbet de citron et ses tuiles aux amandes
Crème brulée an Zitronensorbet und Mandelgebäck

Café

Kaffee/ Espresso

Zum Menü reichen wir die passende Weinbegleitung

Dauer ca. 5,5 Stunden

Kursgebühr: 135,00 p.P.