

Kasino

Ihr Koch-Event

Einführung

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif.

Heute Abend darf sich jeder Teilnehmer wie ein richtiger Koch fühlen, - natürlich mit dem perfekten Outfit: Deshalb erhalten Sie von uns Kochmütze, Kochschürze sowie die Menükarte des Abends.

Das Kochen

In der Küche werden Sie Ihr Menü gemeinsam mit den Köchen besprechen und zubereiten. Das nötige Equipment wird Ihnen selbstverständlich zur Verfügung gestellt. Unsere Köche werden Ihnen alle Arbeitsschritte erklären. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu den einzelnen Speisen, ihrer Herkunft, Zusammensetzung und ihren Besonderheiten.

Der Höhepunkt des Abends

Und jetzt dürfen Sie endlich genießen: Servieren Sie das fertige Menü an einer für Sie feierlich gedeckten Tafel.

Am gesamten Abend reichen wir Ihnen unser Kasino Tafelwasser in Karaffen.

Und wer macht den Abwasch? Wir natürlich...

Herzlich willkommen!

Kasino

Menü-Vorschlag 1

Vorspeise

Kartoffel-Selleriesuppe –alternativ auch getrüffelt-
mit Croûtons und steirischem Kürbiskernöl

Hauptgang

Filet vom Rind auf Portweinjus
und Kartoffel-Kürbisstampf

Dessert

Kleiner Kuchen von der Schokolade
mit flüssigem Kern

Menü-Vorschlag 2

Vorspeise

Suppe vom Hokaidokürbis
und steirischem Kürbiskernöl

Hauptgang

Gebratenes Filet vom Lachs auf Zitronengras-Risotto
Gurken-Dillschaum
und mariniertem Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

Crème Brûlée mit Schokoladeneis

Kasino

Menü-Vorschlag 3

Vorspeise

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgang

Schweinefilet am Stück gebraten
auf kurz geschmortem Spitzkohl
und Schnittlauchstampfkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée