

Menuvorschläge Kochevents HERBST / WINTER

Der Preis pro Person wird über die Anzahl Gänge definiert – siehe Offerte Kochevent.

Spezial Kochkurse

Angel's Avantgarde Chic (Aufpreis von CHF 10.00 pPerson)

Klassische Rezepte mit molekularen Akzenten

Surprise Zusammenstellung aus klassischer Französisch/Mediterran angehauchter Küche mit molekularen Show-Elementen – ein spezielles Erlebnis für Jung und Alt (Kochen mit flüssigem Stickstoff, Trockeneis, Espumas etc.).

Angel's Pure Foods

Vegetarische oder vegane und edle Rohkost-Küche direkt aus New York

Surprise Zusammenstellung mit den besten Bio-Zutaten und den Rezepturen der bekanntesten und renommiertesten New Yorker Restaurants – ein spezielles Erlebnis für ernährungsbewusste Gäste und Hobby-Köche).

Angel's Christmas Special

Hausgemachtes Ravioli mit Sauerkraut auf Gemüse-Salsiccia Ragout

Saibling an Orangenschaum mit Campari Emulsion *und/oder*

Hauchdünne Kalbs-Involtini mit Prosciutto, Rucola und Birnen auf Proseccoschaum mit Polentakugeln

Schokoladen-Küchli (warm) mit Lebkuchen-Jogurt-Eis und Cranberry-Kompott

Menuvorschläge Kochevents HERBST / WINTER

Angel's Lieblingsmenu

Süppchen Surprise *oder* hausgemachte Ravioli saisonal gefüllt auf Butterschaum
Wilder Bachsaibling „Campari Orange“ auf Zucchini-Brunoise mit Orangenschaum und
Campari Emulsion *und/oder*
Kalbsinvoltni gefüllt mit Pilzen, Spinat und Proscutto auf Kräuter-Risotto *oder* Polenta-Kugeln
an Proseccoschaum
Lauwarmes Schoko-Küchlein mit hausgemachtem Ice Cream Surprise und saisonalen
Früchten

Angel's Blütenzauber

Gemüsesüppchen mit Blumenhäubchen und Gold *und/oder*
Pasta mit Rosenpesto
Fischröllchen mit Duftreis *oder* Coq à la Fleur mit Kartoffelblinis *oder* Kartoffelstock an
Hagebuttensauce
Blumenzabaglione auf hausgemachtem Eis

Aus Grossmami's Küche

Kleines Wysüpli mit hausgemachtem Blätterteig-Gebäck *und/oder*
Welsche Käseschnitten modern auf kleinem Blattsalat mit Holdern-Balsamico-Dressing und
essbaren Blüten
Feines Kalbsgeschnetzeltes auf Prosecco-Schaum mit hausgemachten Kräuter-Spätzli
Mini „Fotzelschnitten“ mit Zimt und Zucker – auf kleinem Apfelkompott mit hausgemachtem
Vanille-Eis

Orientalischer Traum

Süppchen Surprise *und/oder*
Arabischer Salat mit Dill und knusprigem Pittabrot
Putenbrust geschmort in Java-Joghurt Curry mit *und/oder* saisonales Gemüse-Curry mit
Kokosmilch und Gewürz-Reis (mit Mango Chutney und Gurken-Joghurt Raita mit frischer
Minze) sowie Naan/Pappadums
Dessert Surprise mit Vanille

Thailändisches Soirée

Glücksrolle mit Riesencrevette an Gurkensalat *oder* Grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen *und/*
oder leichtes Tom Ka-Süppchen mit Poulet-Satay und Erdnüssen
Rotes Thai-Curry mit Putenbrust und Pilzen *oder/und* grünes Gemüse-Curry mit
Okra und Kokosmilch mit Reis
Dessert Surprise mit Ananas und Kokosnuss

Menu nach Wahl

Menuvorschläge Kochevents HERBST / WINTER

Vorspeisen

Asiatischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch und Zitronengras
Dim Sum mit Lachs gefüllt auf Zitronengras-Schaum
Gebratene Riesencrevetten an Mango-Chili Relish
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis, Amaretti und Ricotta auf Beurre Noisette
Hausgemachtes Ravioli Surprise
Kleiner Salat mit einem Parmesan Mille-Feuille und essbaren Blüten an Balsamico-Dressing
Kürbissüppchen à la Mode du Maison
Tuna und Lachstatare auf Blattsalat mit Orangen-Vinaigrette und Nusskrokant
Warmes Gurkensüppchen mit Pernod und Knusperstangen

Hauptspeisen

Gefüllte Perlhuhnbrust auf leichtem Kräuter-Schaum mit Kartoffelblinis und Herbstgemüse (Aufpreis von CHF 5.00 pP)
Vegetarische sowie Vegane Köstlichkeiten nach Sterneküche (Great Chefs Cook Organic/ Vegan – unser persönlich zusammengestelltes Menu)
Involtini di Vitello Saisonal gefüllt mit Risotto und Prosecco-Sabayon
Kalbsfilet-Medaillons an leichtem Zitronengrasschaum mit hausgemachten Taglierini (Aufpreis CHF 12.00 pP)
Lammfilet im Prosciutto-Mantel an Lavendeljus mit Truffe de Chine-Kartoffelstock (blaue Kartoffeln) *oder* mit knuspriger Polenta an Rosmarin-Jus (Aufpreis von CHF 5.00 pro Person)
Rindsfilet gefüllt American Style mit Roquefort und Spinat mit Herbstgemüse und Garlic Mashed Potatoes (Aufpreis von CHF 10.00 pP)
Das Beste von See und Meer an Zitronengrasschaum mit Zucchini-Brunoise auf Beilage nach Wahl (Aufpreis von CHF 7.00 pP)

Desserts

Variation von der Vanille, Ananas, Kokos, Kürbis, Apfel, Birne, Cranberries etc.
Variation von der Schokolade (Surprise)
Variation mit hausgemachten Eis (Molekular)
Dessert nach Kundenwunsch

Hinweis

Unsere Speisen sind saisonal und werden zu Marktpreisen eingekauft. Wir behalten uns vor, allfällige Änderungen bezüglich der Auswahl vorzunehmen.

Gerne berücksichtigen wir besondere Wünsche und Richtlinien betreffend der Zubereitung unserer Produkte Bezüglich Allergien etc. Hausgemachte Kuchen und Torten für Geburtstage, Jubiläen etc. sind nach Wunsch erhältlich.

Alle Preis exkl. 8% Mwst.