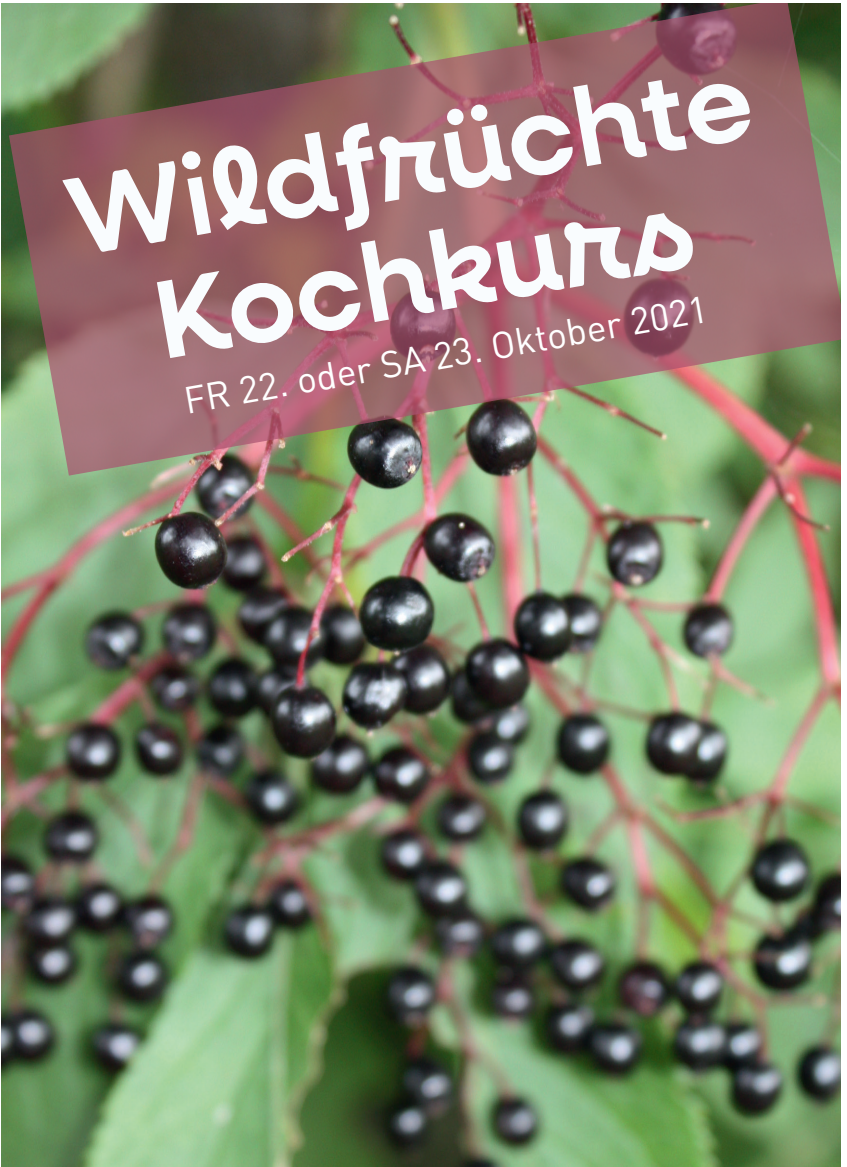


Wildfrüchte Kochkurs

FR 22. oder SA 23. Oktober 2021



Datum
Freitag 22. Oktober 2021
oder
Samstag 23. Oktober 2021

Zeit
18:00 Uhr

Ort
Ottingers Kombüse
Chräbelstrasse 9, Goldau

Preis pro Person
inkl. Rezepte,
Essen und Getränke:
155 CHF
(max. 12 Pers.)

Anmelden
mueller-bernard@bluewin.ch
nadia@the-wild-life.ch

Menü

Quittenleder-Geisskäse Häppchen
mit Schwarzer Nuss,
Thymian-Espuma auf Eichelbrot,
Weissdornchutney-Häppchen

Herbst-Salat

mit Bucheckern und Wildapfel

Kastanien-Papardelle
mit Sanddorn-Steinpilz Sauce

Vogelbeerburger mit Hasenfilet
und Hagebuttenketchup
mit Farina Bona Tassenbrötchen

Semifreddo

mit kandierten Wildbeeren
und Haselnüssen

Genussabend der besonderen Art

Lassen Sie sich gerne auf neue Experimente ein? Geniessen Sie es, neue Geschmäcker zu entdecken?

Die Natur verbinden wir vor allem mit unserer Freizeit und sehen dann was sie uns bringt – Ruhe, Ausgleich und Vergnügen. Genau das zelebrieren wir zusammen am Wildfrüchte-Kochkurs: Superfood und überraschende Köstlichkeiten, direkt vor unserer Haustüre.

Ein etwas anderes Kochvergnügen mit Koch Bernard Müller und Wildpflanzenexpertin Nadia Räber.

