

Kochkurs - Sternemenü

Schauen Sie unserem Küchenchef Frédéric Morel über die Schulter und erleben Sie wie seine modernen Gerichte entstehen. Bei einem Glas Roederer Champagner erläutert Ihnen Frédéric Morel das Menü, welches Sie gemeinsam kochen werden

Während des Kurses erfahren Sie Wissenswertes über die verwendeten Produkte und Ihren Einkauf, die Zubereitung der Gerichte und das perfekte Styling der Teller. Das gemeinsam zubereitete 3 Gänge Menü genießen Sie am Abend mit korrespondierenden Weinen in unserem Kochstudio.

Leistungen:

- ein dreistündiges Kochseminar
- Glas Champagner Louis Roederer Brut Rosé (Jahgangschampagner) auf einem unserer Balkone inkl. einem atemberaubenden Blick auf die Skyline Hamburgs und der Alster
- eine bestickte Kochschürze „Louis Roederer “ sowie eine Rezeptmappe
- Getränke während des Kochseminars (Weißwein, Rotwein, Mineralwasser sowie Kaffee)

Preis: Euro 225,00 pro Person
(Dieser Kochkurs ist ab 8 Personen buchbar)