

KASPARS KOCHKURS

Dem Koch über die Schulter schauen und zusammen mit den Kollegen ein Gericht zaubern?

Unser KASPAR Kochkurs bietet die Möglichkeit, Sie und Ihr Team in ungezwungener Atmosphäre in die Welt der Gerüche und Schlemmerei mitzunehmen. Ob Sie das Küchenteam bei der Zubereitung unterstützen oder lieber stiller Beobachter und Genießer sind, liegt ganz bei Ihnen – feel free.

Schälen, schnipseln, anbraten, ablöschen, aufschäumen - unser Küchenteam begleitet Sie und verrät Ihnen hilfreiche Tricks, Küchengriffe und -kniffe, sodass Sie neben lustigen Momenten und köstlichem Essen auch jede Menge Küchenwissen mit nach Hause nehmen. Die Lebensmittel kaufen wir von Herstellern aus der Region – Qualität und Frische, die Sie sehen und schmecken werden.

Nach der Arbeit folgt das Vergnügen: Die gemeinsame Verkostung der selbst kreierten Köstlichkeiten darf natürlich nicht fehlen - Gaumenfreude pur!

Saisonales 3-Gang Menü ab 98 € pro Person

(buchbar ab 12 Personen, Menüauswahl siehe Seite 2)

wahlweise mit gemeinsamer Zubereitung eines Appetizers und eines Aperitifs
ab 104 € pro Person

GINTASTING

ergänzend auf Wunsch



Bei uns kommen neben Hobbyköchen auch Gin-Fans voll und ganz auf ihre Kosten. Optional starten Sie und Ihre Gruppe mit einem *Gintasting in den kulinarischen Abend. Der renommierte Destillateur Christian Böttl der Destillerie ‚Ascaim‘ aus Aschheim nimmt Sie mit auf eine „gintastische“ Reise und beantwortet alle Fragen rund ums Thema Gin und Spirituosen.

* 26 € pro Person, ca. 2 Stunden

MENÜ AUSWAHL

Sie wählen jeweils ein Gericht
aus Vor-, Haupt- und Nachspeise aus:

Vorspeise

Gebratene Salatherzen | Nusscrunch | Granatapfelkerne | Orangenfilets | Ofentomate | Mango-Chili Dressing

-

Quinoa | gegrillter grüner Spargel | Safranjoghurt | Halloumi

Hauptgang

Kartoffelbankerl | gebratener Blattspinat | Pesto | Tomatenwürfel

-

Zwiebelrotbraten | Bärlauchbutter | saisonales Grillgemüse | Süßkartoffel aus dem Ofen

-

Saisonfisch | Kartoffelpüree | gegrillte Frühlingszwiebeln | Zitronenbutter

Dessert

Kaspars Tiramisu | Rhabarber

-

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Parsdorfer Erdbeeren

Noch Fragen oder gleich buchen?

Wir freuen uns auf Sie und Ihr Team.



T +49 (0) 89 244 154 70

kaspar@dasbaderhotel.com

www.dasbaderhotel.com

B A D E R H O T E L

PARSDORF ^{BEI} MÜNCHEN