

01. Juni: internationale Schaumweine

Champagner gilt als edelstes aller Getränke. Auch in anderen Regionen gibt es Schaumweine, die nach gleichem Verfahren hergestellt werden und qualitativ ebenbürtig sind.

Der Abend nimmt Sie mit in ganz unterschiedliche Anbaugebiete und präsentiert köstliche Aromen, die Sie prickelnd verzaubern!

€ 135 inkl. aller Getränke und Fingerfood

15. Juni und 12. August: G&T

Kaum ein Getränk hat in den letzten Jahren eine solche Aufmerksamkeit erzeugt wie Gin – völlig zu Recht! Freuen Sie sich auf einen Abend ganz unterschiedlichen lokalen und internationalen Gins, klassischen und ausgefallenen Tonicarten und leckeren Häppchen.

€ 90 inkl. der Getränke und des Handouts

22. Juni: italienische Aromenküche

Wir starten in den Abend mit einem Apéro und Fingerfood. Auf dem Programm stehen dann Crostinivariationen, Süßkartoffelcappuccino, als Pastagang gibt es Spaghetti al limone, gefolgt von Kräuterstutenküken mit Rosmarinkartoffeln; als krönenden Abschluß gibt es Caffè in forchetta

€ 125 inkl. der Getränke

13. Juli: vegetarische, mediterrane Fingerfood

In kleine Portionen verpackt stehen heute Focaccia-Crostini mit verschiedenen Dips, italienischer Nudelsalat, gefüllte, überbackene Tomaten, Arancini, Champignon-Cappuccino und crème caramel auf dem Speiseplan!

€ 125 inkl. der Getränke

27. Juli: Currygerichte aus aller Welt

Currygerichte gibt es in aller Herren Länder, wir spannen einen kulinarischen Bogen zwischen Karibik und Asien und kochen Gemüse-, Fisch- und Hühnercurrys. Eine Suppe vorneweg und eine süße Köstlichkeit runden diesen Abend ab.

€ 125 inkl. der Getränke

03. August: BBQ de luxe

Es ist nicht alles Fleisch, was man grillen kann. Daher gibt es neben einem Tomahawk und einem Surf and Turf Burger auch Fisch, Gemüse und omelette surprise. Zudem feine Saucen und herzhaftes Beiwerk. Schnell anmelden!

€ 135 inkl. der Getränke

12. August: G&T

Kaum ein Getränk hat in den letzten Jahren eine solche Aufmerksamkeit erzeugt wie Gin – völlig zu Recht! Freuen Sie sich auf einen Abend ganz unterschiedlichen lokalen und internationalen Gins, klassischen und ausgefallenen Tonicarten und leckeren Häppchen.

€ 90 inkl. der Getränke und des Handouts



Veranstaltungsbeginn: 18.30 Uhr Anmeldung unter:

ch@kochsuite-freiburg.de und telefonisch unter: 0170-2143460

Veranstaltungsort: Kochsuite Freiburg,

im Autohaus Märtin, Hermann-Mitsch-Str. 17, Freiburg

Änderungen vorbehalten!

14. September: schnelle Feierabendküche

Aus dem Büro nach Hause und dann mit Hunger noch schnell was Schmackhaftes zaubern? Wenn das immer so einfach wäre! Darum geht es an diesem Abend, an dem wir gemeinsam Gerichte zubereiten, die nicht allzu viel Aufwand benötigen, aber dennoch wohl schmecken!
€ 125 inkl. Wein und Sekt

26. August: Genussabend mit Weinen zweier regionaler Weingüter

In entspannter Atmosphäre genießen Sie ein 6-gängiges Überraschungsmenü, in kleinen Portionen serviert, dazu die korrespondierenden Weine zweier Weingüter aus der Region.
Ein aromatischer Start ins Wochenende.
€ 140 inkl. Begrüßungssekt, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

07. September: die Aromenküche aus 1001 Nacht

Ein Fest der Genüsse wird dieser Abend! Wir ziehen heute alle Register, die die Gewürze uns bieten können. Köstlichste Mezze, persisches Hühnchen, Safranreis, Baklava und anderes werden Sie heute in andere Welten entführen, mit Ihrem Einverständnis!
€ 135 inkl. der Getränke

28. September: herbstliche, vegetarische Genußküche

Marinierter Kürbis, Quêche Lorraine, crespelle mit Pilzfüllung, Blumenkohlsüppchen mit Kirschtomatenfocaccia, Ravioli mit Rote Bete Füllung, der Herbst kann so gut schmecken!
€ 115 inkl. der Getränke

30. September: Genussabend mit Sektbegleitung

In entspannter Atmosphäre genießen Sie ein 6-gängiges Überraschungsmenü, in kleinen Portionen serviert, dazu die korrespondierenden Weine zweier Weingüter aus der Region.
Ein aromatischer Start ins Wochenende.
€ 140 inkl. Begrüßungssekt, korrespondierenden Sekten, Mineralwasser und Kaffee.



Veranstaltungsbeginn: 18.30 Uhr Anmeldung unter:
ch@kochsuite-freiburg.de und telefonisch unter: 0170-2143460
Veranstaltungsort: Kochsuite Freiburg,
im Autohaus Märtin, Hermann-Mitsch-Str. 17, Freiburg
Änderungen vorbehalten!