

28. Januar: 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 Tonicorten und leckeren Häppchen.

€ 90 inkl. der Getränke und des Handouts

26. Januar: Pasta, Pesto & Co., vegetarisch

Wir starten den Abend mit einem Apéro und Fingerfood und stürzen uns dann zusammen in das Nudelvergnügen! Aus verschiedenen Teigen entstehen Spaghetti und Ravioli mit unterschiedlichen Füllungen, zudem drei Pestosorten und eine Lasagne. Ein feines Dessert rundet den Abend ab.

€ 110 inkl. Wein und Sekt

09. März: 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!

€ 115 inkl. Wein und Sekt

11. März: 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

16. März: Saucen, Saucen, Saucen

Ob zu Fleisch, Fisch oder Gemüse, Saucen sind ganz wichtige Begleiter. Und hierauf legen wir unser Augenmerk: ein Fond, Sauce Hollandaise, die „klassische Grundsauce“, und jeweils Abwandlungen dazu. Selbstverständlich mit dem passenden Essen dazu. Und auch an diesem Abend darf ein Dessert mit passender Sauce natürlich nicht fehlen. Schnell anmelden!

€ 120 inkl. Wein und Sekt

23. März: asiatische Streetfood, vegetarischer

Wer sich nach Urlaub sehnt oder nach leichten kulinarischen Genüssen wird hier fündig! Frühlingsrollen, Kokossuppe, Papayasalat, Linsen-Spinat-Curry, Nudeln aus dem Wok, gebackene Bananen und Ingwerparfait. Lassen Sie sich begeistern!

€ 115 inkl. Getränke



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!

25. März: Genussabend

In entspannter Atmosphäre genießen Sie ein 6-gängiges Überraschungsmenü, in kleinen Portionen serviert, dazu die korrespondierenden Weine. Ein aromatischer Start ins Wochenende.

€ 115 inkl. Begrüßungssekt, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

30. März: französische Bistroküche

Fischsuppe, Rilette, Gougères, Apfeltarte, sowie weitere feine Kleinigkeiten stehen heute auf dem Programm; in Kombination mit schönen französischen Weinen wird das ein toller Abend!

€ 115 inkl. der Getränke

01. April: 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

03. April: Süßes

Feine Desserts (Truffles und mousse), sowie kleine gebackene Köstlichkeiten (Financiers, Cupcakes und Cookies): verführen Sie sich mit süßen Genüssen.

€ 85 inkl. der Getränke und einem herzhaften Gruß aus der Küche

Beginn: 11 Uhr!

06. April: die Aromenküche aus 1001 Nacht

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

€ 125 inkl. der Getränke



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!