

Vorspeisen & Zwischengänge

- Maronen-Creme
- Rotebeete
- Fenchel-Crem
- Mais-Kokos-Creme
- Apfel-Zwiebel
- Kürbis-Creme

- Schnelles Hähnchen Vitello Tonnato
- Hähnchen Romanesco salat
- Tomaten Gefüllt mit Spinat
- Carpaccio von geräucherter Entenbrust
- Lachstatar
- Quark-Soufflé mit Salat

- Feldsalat mit Granatapfelkernen
- Winer Brotsalat
- Caesar-Bohne-Salat
- Rucola mit Feigen und Parmaschinken
- Caesar Salad Kochmal Style
- Wintersalat mit Kaki und Cranberrysoße

Beilagen mit Gemüse

- Rotkohl
- Bohnen im Speckmantel
- Kürbisgemüse
- Grill-Tomate mit Parmesan
- Möhren mit Rosenwasser
- Rosenkohl
- Brokkoli und Blumenkohl
- Sauerkraut
- Gebackene Rote Bete

Beilagen die Satt machen

- Serviettenknödel
- Kartoffelklöße
- Kroketten
- Ofen Kartoffel
- Risotto
- Kartoffel-Gratin-Törtchen
- Kartoffel-Apfel-Püree
- Zitronen-Thymian-Polenta
- Hirsepudding

Auf anfrage, erstellen wir für Vegetarier natürlich gerne eine Alternative.

Die Getränke sind für 4 Stunden (Wein, Sekt, Bier, Kaffee, Softgetränke) inklusive.

Bei jedem weiteren Gang Menü Berechnen wir 10,00€ p.P.

Kochschule Kochmal
Kochschule & Grillacademy
Firmen, Privat-Events & Catering

Kochmal www.kochmal.com

Weihnachtsmenü

#2019

Hauptgang Auswahl

Bitte eine Komponente auswählen

Preis p.P. 75 Euro im 3 Gang Menü

- Hähnchenbrust
- Putenbrust
- Schweine-Filet z.b. in Bier Senf Marinade
- Schweinenacken Braten
- Seelachs

Preis p.P. 85 Euro im 3 Gang Menü

- Wolfsbarsch
- Lachs
- Dorade
- Roastbeef
- Entrecote
- Barbarie Entenbrust

Preis p.P. 95 Euro im 3 Gang Menü

- Hirschrücken
- Wildschwein
- Lamm Hüfte
- Rinderfilet
- Gänsekeule
- Falnksteak
- Garnelen

Dessert

- Halbflüssiger Schokoladenkuchen Vanille-Zimtsauce
- Apfel-Zimt Teigtasche mit Vanillesauce
- Pfirsichpäckchen aus dem Ofen
- Weißes Schokoladensouffle
- Cheesecakes Kochmal-Style
- Winter Panna Cotta
- Orangen Tiramisu
- Bratapfel

www.kochmal.com
info@kochmal.com
0175 9 43 26 56