

Jeannette Born

KOCHEREI

● Metzerstrasse 57 ● 4056 Basel
061 311 93 57 ● 076 376 04 06 ● essen@kocherei.ch

Herbst/Winter 2018 **Koch-Events für Gruppen**

Zugeschnitten auf den Event bieten wir Ihnen die verschiedensten Erlebnisse in unserer KOCHEREI .

KOCHEREI, Metzerstrasse 57

bis 14 Personen

Mindest-TeilnehmerInnenzahl:

8 Personen

kleinere Gruppen pauschal Fr. 1400.00

Lernen Sie Ihre Arbeitskollegen, Freunde oder Kunden von einer neuen Seite kennen, erfahren Sie die Motivation und die Gruppendynamik, die eine ungewöhnliche Kochrunde auslösen kann.

Gemeinsam mit saisongerechten und frischen Zutaten verschiedene Gerichte kreieren und dann an einer gepflegten Tafel bei einem Glas Wein geniessen: ein gesellschaftliches Ereignis oder einfach Esskultur pur.

Die Anlässe dauern ca. 5 Stunden und in den Preisen ist alles inbegriffen: Menü mit Apéro, Wein (5dl/Person) und Kaffee. Selbstverständlich nehmen Sie alle Rezepte und Unterlagen mit nach Hause.



KOCH-EVENTS FÜR GRUPPEN	1
WEIHNACHTSMENU	3
HERBSTLICHE FRÜCHTCHEN	4
KULINARISCHE VIETNAMREISE	6
JAPANISCHE KÜCHE	7
LAND DES LÄCHELNS	7
INDIEN	8
SOULFOOD	8
KULINARISCHE MITTELMEERREISE	9
CUCINA ITALIANA	10
SCHWYZER CHUCHI OOB	11
BISMILLAH	12
ORIENTALISCHE GENÜSSE	12
SCHOGGIGE KOCHEREI	13
„ROMANTISCH-FEURIGES“ MENU	14
MOLEKULARE-KÜCHE WORKSHOP	15

Weihnachtsmenu I

Fr. 175.00

Lachsforellentartar mit Avocado

Chèvre chaud in Nuss-Kräuter-Kruste

Schwarzwurzelsuppe mit Randenstern

Kalbs-Runder-Mocken mit Steinpilz-Sabayon

Zitronenrisotto auf Zuchinispaghetti

Kleine warme Schoggitörtchen
mit Gewürzorange

Weihnachtsmenu II

Fr. 185.00

Entenbrust mit Kürbis-Cappuccino

Fischterrine mit Coquilles St. Jacques

Quittenchutney

Nüsslisalat mit Tomaten-Jerrez-Essigvinaigrette

Brioche

In Glühwein pochiertes Rindsfilet

Orangensauce

Lebkuchen-Auberginenkompott mit Rüeblisternen

Kartoffelgratin mit Haselnusskruste

Chilli Schoggimousse

Whities

Herbstliche Früchtchen

Fr. 170.00/ Person

Fischsuppe im Knusperbrot

Herbstsalat mit Birnen, Nüssen,
Eierschwämmen und Entenbrust an
Jerez-Essig Vinaigrette

Kalbsbraten vom Faux-Filet

Orangensauce

Kürbisflan

Sellerie-Kartoffelgratin

oder

Rehrücken in der Salzkruste

Holundersauce

Kürbisflan

Sellerie-Kartoffelgratin

Käseauswahl mit Zwetschgenchutney

Marroni Tiramisu

Menu International

(geeignet für Gruppen ab 30 Personen)

Preis ca. 160.00 Person je nach Hauptgangauswahl, Raummiete und
Getränkekonsum

Vorspeisen Orientalisch:

Sigars

Spinatsalat mit Citron confits

Orangen-Karottensalat mit Rosinen und Pinienkernen

Vorspeisen indisch:

Poulet Tandoori

Curry Linsensalat mit Gurken-Raita

Samosas mit Gemüsefüllung

Vorspeisen Asia:

Pomelosalat mit Crevetten

Papayasalat

Saté mit Erdnussauce

Vorspeisen Europa

Crostini mit Oliven, Tomaten und Auberginentapenade

Blinis mit süßem Senf und Lachs

Champignons Coppa Spiessli am Rosmarinzweig

Hauptgang (Beispiel):

Jambalaya mit Rindfleisch, Crevetten und Gemüse

Jambalaya vegetarisch

oder Poulet au Citron

Lammtajine mit Pflaumen und Mandeln

CousCous oder Reis

Dessert:

Asiatischer Fruchtsalat

Orangenkuchen

Schoggimousse und Beerentiramisu

Kulinarische Vietnamreise

Fr. 175.00

Vorspeisen:

Bi Cuon und Coi Cuon

Frische Frühlingsrollen mit Poulet und Crevetten

Goi Bui

Pomelosalat

Goi Vit Pap Chuoi

Bananenblütensalat mit Ente und Ingwer

Pho

Nudelsuppe

Hauptgang:

Ca Ri Ga Nuoc Cot Dua

Poulet Curry mit Kokosmilch

Nem Nuong

Hackfleischbällchen am Zitronengrasspeiss mit Erdnussauce

Ca Nuoc La Chuoi

Im Bananenblatt gedämpfter Fisch

Rau Xaou

Pfannengerührtes Gemüse mit Fischsauce

Beilagen:

Gebratene Nudeln mit Sojasprossen und Cashewnuts
Jasminreis

Dessert:

Limettensorbet und Fruchtsalat aus Mekong-Delta Früchten

Japanische Küche

Fr. 165.00 /Person

Ngiri Sushi, Maki Sushi, California Rolls

Miso Suppe mit Seidentofu

Teriaky Lachs

Gemüse-Tempura

Marinerter, kurzgebratener Kalmar

Rindfleischwürfel

Lauwarmer Auberginensalat

Reis

Ingwer Ananas mit Grünteesorbet

Land des Lächelns

Thailändisches Kochen, Fr. 165.00 /Person

Guey Tiew Lord - Frische Frühlingsrolle

Som Tam Malakor - Pikanter Papayasalat

Meerfrüchtesalat mit Kräutern

Tom Yum Kung - Süßsaure Crevettensuppe

Gaeng Penang Nua - Panang Curry mit Rindfleisch

Phad Thai - Gebratene Thai Nudeln

Gaeng Kiew Warn Kung Grüner Poulet Curry

Thai-Köpfli mit Mango

Indien

Fr. 160.00

Papadums mit verschiedenen Chutneys

Pouletbrust Tandoori

Samosas

Pakora

Roghan Josh - Lammcurry

Byrani - Reisauflauf mit Fisch

Palak Paneer

Baigan bharta - Auberginenpüree

Dal - Linsengericht

Raita - Joghurt Sauce mit Gurke

Chenne Ki Mithai - Quarkpudding mit Kardamon und Himbeersauce

Soulfood

Kreolische Küche, Fr. 160.00/Person

Crevettensäckchen

Kürbis-Kokossuppe

Fischspiesschen an Limetten Wasabi Dressing

Kaninchen in Senf-Kakao-Crème

Poulet an Chienne Sauce

Jambalaya mit Poulet und Crevetten

Rum-Granita mit Limetten und Estragon

Gestürzter Bananenkuchen

Kulinarische Mittelmeerreise

Fr. 165.00/Person

Amuse Bouche:

Grissini gefüllt mit Oliven
Marinierter Manchego

Mezze, Tapas, Antipasti

Andalusischer Rübelsalat
Sigars (Filoröllchen mit Feta)
Marokkanischer Spinatsalat mit Citron confit
Foccacie gefüllt mit Zucchini und Tomaten
Bruschette Pesto rosso e Olive

Pasta:

Gnocchi Sardi al Grecco

Secondo:

Fischgratin „Nonna“
Osso Bucco e Risotto

Dessert:

Erdbeertiramisu

Cucina italiana

Fr 165.00/person

Crespelle di Mais con Prosciutto di Parma e
Spinaci, Salsa di Piselli

Lasagne di Parmigiano con Carciofini et Pomodori

Tonno con Insalata di Verdure

Pasta Involtini di Pesce con Cozze e Salsa Safrano

Osso Bucco

Risotto al Limone

Semifreddo di Torrone

Schwyzer Chuchi Oobe

Fr. 160.00/Person

Basel: Käs- und Ziebelewajje mit Blattsalat

Graubünden: Pizzokkel

Luzern: Lozärner Chügelipastete

Zürich: Züri Gschnätzlets mit Röschi

Ticino: Ossobucco Casalinga

Aargau: Aargauer Rüeblitorte

Bern: Meringues mit Aerdbeeri

Bismillah

Marokkanische Küche, Fr. 160.00/Person

Sigars mit Fetafüllung
Karotten-Orangen Salat
Spinat Salat
Marokkanischer Salat
Chermoula Fisch
Fladenbrot

B'stilla Fruit de Mer

Tajine aux Pruneaux
Poulet aux Citron
Cous-Cous

Safran Sorbet
Orangenkuchen „Akrich“

Orientalische Genüsse

Orientalische Küche, Fr. 160.00/Person

Hummus
Bulgour-Tabouleh mit Baumnüssen
Börek mit Joghurtsauce
Fladenbrot

B'stilla mit Poulet und Zwiebeln

Lammschulter mit Dörrbirnen und Schalotten
und

Fatteh mit Köfte, Reis und Auberginen

Safran Sorbet und Orangenkuchen

Schoggige KOCHEREI

Fr. 175.00/Person

Dörpflaumen mit Rohschinken und Schokolade
Schokoladen-Espresso Foccacia mit Jamon Serrano

Crevetten an weisser Schokolade

Lauchsoufflé mit Schokolade

Tagliatelle an weisser Schokoladensauce mit Pistazien, Mascarpone und
Ziegenkäse

Zanderfilet mit Schokokruste und Limettensauce

Entenbrust an Mole Poblano

Kleiner Käseteller mit Zwiebel-Schokoladen Konfitüre

Gestürzter Bananenkuchen mit Schokolade und Vanillegranité

„Romantisch-Feuriges“ Menu

Fr. 165.00/Person

Cava und ein kleiner Gruss aus der Küche für den ersten Hunger

Mexikanische Suppe mit Avocado Salsa

„Ein Gericht, das für Wärme sorgt und Appetit auf mehr weckt“

Pouletbrust, marinert in Kokosmilch mit feurigem Papayasalat

„Anregende Gewürze und cremige Kokosmilch sorgen für spannende Gegensätze“

Balsamico-marinierte Rindfleischspiessli

mit Ingwer Sauce

Sellerie-Kartoffelgratin

„Aphrodisiatischer Ingwer und Sellerie ergänzt mit stärkendem Rindfleisch versprechen eine lange Nacht“

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Orangensorbet

„Schokolade für die Hormone und Orangen für die aufbauenden Vitamine“

Molekulare-Küche Workshop

Preis auf Anfrage

Kalt-Fritieren

Espumas, Früchtespässe

Champagnercrème

Sphären

Peperoni- und Tomatenkaviar

Campariperlen

Air – Essbare Schäume

Speck- und Pfefferschaum

Gels

Basilikum- und Tomaten Gel

Käsespaghetti