

1.Mannheimer
Kochschule

DER GOURMET-TREFF



Kochduell – das genussvolle Teamevent

Bei unseren Kochduellen sind Gruppendynamik, Spaß und Genuss vorprogrammiert.

Teilnehmerzahl: 12 bis 36 Personen (2 Teams).
Größere Gruppen bitte auf Anfrage.

Dauer: 4-5 Stunden

Beschreibung:

- Zwei Teams (Team rote Kochschürze und Team schwarze Kochschürze) erhalten einen identischen Warenkorb aus dem ein 3-Gang Menü gekocht werden soll.
- Das Menü sowie die Speisenbezeichnungen legen die Teams selbst fest. Rezeptvorschläge / Kochanleitungen liegen als Unterstützung vor.
- Innerhalb vorgegebener Zeitfenster werden die einzelnen Gänge zubereitet und auf den Tellern präsentiert.
- Zwei Köche stehen den Teams mit Rat und Tat zur Seite und begleiten sie durch das Event.
- In die Bewertung fließen ein: Menü, Speisenbezeichnung, Präsentation der Teller, Kreativität, Geschmack und Dekoration!
- Bewertet wird von einer unparteiischen Jury! Am besten 3 Personen.

3 Gänge, ein gemeinsamer Warenkorb für beide Teams

1. Vorspeisenteller

- Apfel-Erdnuss-Süppchen aus der Cappuccinotasse mit Surf & Turf Spieß (Rinderfilet + Garnelenspieß)
oder
 - Kokos-Curry-Schaum-Süppchen aus der Cappuccinotasse mit gebratenem Garnelenspieß
oder
 - Tomatensüppchen aus der Cappuccinotasse mit Tomaten-Mozarella-Spieß (für den Sommer)
- dazu eine kleine Salatgarnitur mit Dressing + eine Minifrühlingsrolle mit Salsa

2. Hauptspeise

- Kalbsrücken im Kräuter- Schinkenmantel
oder
 - Schweinefilet (vom Duroc Schwein) im Kräuter- Schinkenmantel
- Macaire-Kartoffeln
- Gemüsebeilage der Saison
- Portweinsauce

3. Dessert

- Espressoeis mit Sabayone und einer knusprigen Hippe
- Espresso

