

**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:** 3-4 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

- Kalbsfilet 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

**Preis pro Teilnehmer € 95,-- + MWST**

