

Kochkurse bei Ihnen zu Hause



Gute Kochrezepte sind in Büchern und Zeitschriften leicht zu finden, aber ob sie tatsächlich gelingen...

Kochen wie die Profis

Lernen Sie von einem Profi-Koch die richtigen Handgriffe und erfahren Sie die geheimen Tipps
gelungener Gerichte.

Sie kochen in kleinen Gruppen und verkosten anschließend die kulinarischen Kreationen bequem zu Hause.

Ob Anfänger, Hobby-Koch oder Experte, jeder kann mitmachen!

Das Konzept: Kochkurs und Verkostung. 3 Stunden Koch-Spaß in Ihrer Küche und dazu gibt es die passenden Weine.

Ihr Chefkoch: Thierry Roussey, Koch mit Diplom der Gastronomie-Hochschule von Dijon (Frankreich), 30 Jahre Berufserfahrung, seit 14 Jahren Ihr persönlicher Chefkoch in München.

Ihre Anmeldung: mindestens 4 Wochen vor Kursbeginn.

Notwendig in Ihrer Küche: ein Herd mit 4 Platten, ein Backofen und eine Spülmaschine.

Preise pro Person (inklusive Wein)

ab 5 Personen	€170,00
bei 3 bis 4 Personen	€198,00
bei 2 Personen	€248,00
Zuschauerpreis	€99,00



Vive la France!

Ziegenkäsetörtchen mit halb-getrockneten Tomaten, Birne, Wildkräutersalat, Maracujadressing
Gegrillte Brust von der französischen Barbarieente, Süßkartoffelpüree, Orangensauce
Duett von der Crème Brulee: Vanille und Safran, Mango-Basilikumtatar

Gourmet Küche!

Tatar vom Lachsrücken mit Mango, Ingwer, Pistazienvinaigrette und Zuckerschoten Salat
Rosa Kalbsfilet auf getrüffeltem Pastinakenpüree, Ofen-Sesam-Karotten, Kalbsjus
Lauwarmes Schokotörtchen mit Lavakern mit Kakaobohnen, Himbeersauce

C'est le printemps et l'été!

Tomaten Tarte Tatin, Wildkräutersalat und Pinienkerne Dressing
Lammrücken mit Rosmarin-Oliven-Kruste, Schnittlauch-Maisgrießcreme, Madeira-Lammjus
Apfel-Mango-Crumble mit Rum-Mangosorbet und Pecannüsse-Krokant

Crossover Küche!

Sautierte Tigergarnelen mit Schalotten und Pastissauce, Karotten mit Pinienkernen und Babyspinat
Perlhuhnbrust mit roter Currypaste und Thaibasilikum gefüllt, Perlgraupenrisotto, Kokosmilchsauce
Apfel-Blätterteigtörtchen mit Karamell demi-sel und Curry-Apfelkompott, Beeren

Feinschmecker Menü!

Tataki von Thunfischfilet in Sesam-Hanfsamenkruste und Wasabee-Mayonnaise, mariniertes Gemüse
Rinderfilet auf Erbsenpüree, abgeflämmt Thai Spargel, Schalotten und Cabernetsauce
Knusprige Grand Cru Valrhona -Schokofrühlingsrolle mit Himbeeren, Himbeerensauce und Krokant

Fleisch und Geflügel Menü auf 4Arten!

(nur ab 6 Personen)

Rindfleisch, Lamm, Perlhuhn, Kalb

4 verschiedene Fleischsorten und 4 verschiedene Techniken (dazu gibt es einige Beilagen)

Tatar, Sous Vide, niedriggaren, Tataki



Bitte beachten Sie unsere Regelungen zur Mindestteilnehmerzahl und weitere Konditionen in unsere [AGB](#)

Ihr persönlicher Chefkoch. Un chef chez vous.
Thierry Roussey
Dauthendeystraße 23 · 81377 München
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62
E-Mail: cuisine@thierry-roussey.de
Internet: www.thierry-roussey.de