

## **so bringen sie ihre freunde so richtig zum kochen.....!!**

in der eintracht zu reutlingen haben wir die perfekte infrastruktur für **plausch-kochkurse** für 10 bis ca. 25 personen.

unter anleitung eines kochprofis kochen sie ein von ihnen ausgewähltes 5-gängiges menu.

die grundkosten für den kochprofi betragen 300 franken pro abend.

im menupreis inbegriffen sind die rezepte für alle kochenden, kochschürzen, kochmützen, die gesamte küchen-infrastruktur inklusive dem abwascher. sie müssen also nicht selber noch abwaschen...!

gerne stellen wir ein kursdiplom für jeden «koch» aus (kosten 5 franken). wir benötigen dazu die namen der einzelnen kursteilnehmenden.

zum ablauf: spätestens 18:30 uhr eintreffen der gäste zum aperitif, einstimmung in den abend und gruppeneinteilung. 19:00 uhr beginn mit den vorbereitungsarbeiten unter anleitung des küchenchefs. um 20:15 uhr wird der erste gang serviert. ende des kochevents: ca. 23:30 uhr

unsere erfahrung zeigt, dass ein plausch-kochkurs nicht nur team-bildend ist, sondern für alle beteiligten zu einem anlass wird, den sie nicht so wieder schnell vergessen.

wir versichern ihnen, unser bestes zum guten gelingen und köstlichen genuss ihrer chochete beizutragen und verbleiben

mit einträchtigen grüssen

roland häusermann  
gas(t)geber

infos und reservationen unter 052 242 15 40 oder per e-mail an [info@eintracht-reutlingen.ch](mailto:info@eintracht-reutlingen.ch)

## menukreation «weihnächtlich»

gluschtige salatkomposition an hausdressing  
mit rauchlachstatar



weinländer riesling x sylvanerschaumsüppchen



handgemachte nudeln  
mit edelpilzen



mit zartschmelzendem käse und gemüse  
gefülltes schweins- oder kalbsfilet auf  
sämigem kürbisrisotto



lauwarmer apfelstrudel mit glace

menupreis 88.00 mit schweinsfilet / 98.00 mit kalbsfilet

## menukreation

«wild»

gebratene wachtelbrust  
auf herbstlicher salatkomposition  
an hausdressing



marronischschaumsüppchen  
mit sahnehäubchen und thymian



handgemachte nudeln  
mit steinpilzen



wildstroganoff an rassiger paprikasauce  
handgemachte spätzli



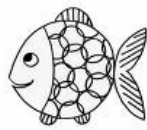
kaiserschmarrn mit rosinen

menupreis 98.00

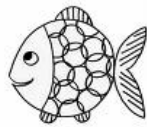
## menukreation

### «fisch»

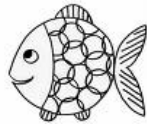
rauchlachstatar auf knackiger  
salatkomposition mit feigendressing



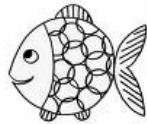
spanische fischsuppe  
mit safranfäden



spaghetti «vongole»  
dünne spaghetti mit kleinen muscheln



auf der haut gebratenes zanderfilet  
auf grünerbsenmousse mit  
gemüseminestrone sauce umgossen



handgeschnittener fruchtsalat mit glace  
und rahm

menupreis 98.00

# menukreation

## «italien»

panzanella  
toskanischer brotsalat mit knackigen gemüsewürfeli



gelbe peperonischaumsuppe  
mit brunoise



conchiglie primavera (grosse teigwarenmuscheln mit  
spinat-ricottafüllung) auf schmackhafter tomatensauce  
mit parmesanspännen überbacken



kaninchenschlegel im weisswein  
mit steinpilzen



panna cotta auf fruchtesauce

menupreis 96.00

## menukreation «frühling»

rohmarinierter grünpargelsalat mit kirschtomaten  
an himbeerdressing



schaumiges bärlauchsüppchen  
mit gerösteten brotwürfeli



spaghetti mit zucchini-streifen  
an olivenöl



mit zartschmelzendem käse und gemüsestreifen  
gefülltes schweinsfilet  
auf sämigem risotto



lauwarmes rhabarber-erdbeer-kompott  
mit milchglace

menupreis 92.00

# menukreation

## «sommer»

ramati-tomatensalat mit mozzarella di bufala  
an aceto balsamico



gazpacho andalouse  
kalte tomaten-gurkensuppe



in olvenöl gebratene riesencrevetten  
mit frühlingzwiebeln und peperoncini



knusprig gebratenes mistchratzerli  
an salbeibutter  
kleine bratkartöffeli



beerensalat mit fruchtglace

menupreis 89.00

# menukreation

«herbst»

waldpilztatar mit rucolasalat



kürbisschaumsüppchen  
mit kernöl



handgemachte nudeln  
mit edelpilzen und salbei



rosa gebratenes rehrückenfilet  
an sämiger johannisbeersauce  
rosenkohl und spätzli



pochierte rotweibirne  
mit marsala-sabayon

menupreis 105.00



# menukreation

## «winter»

gebratene entenleber auf  
linsen-gemüsesalat



gratinierte, französische zwiebelsuppe



taglierini tartuffi  
(feinste nüdeli an trüffelöl)



lammrückenfilet unter der thymiankruste  
kartoffelgratin



brie im strudelteig  
im olivenöl gebacken

menupreis 102.00

## menukreation «meeresfrüchte»

gluschtige vorseisenkomposition  
mit gebratenem bärenkrebs, lachstatar  
auf melonencarpaccio



humpersuppe mit calvados



handgemachte ravioli mit einer füllung  
aus meeresfrüchten und mascarpone



hummer-ragout nach chef-art



erdbeertiramisu nach art des hauses

menupreis 110.00

# menukreation

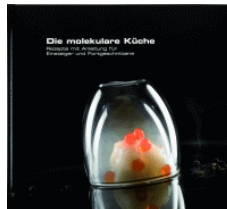
## «molekular»

ab 15 personen

apéro  
gin tonic, campari orange, mojito mit stickstoff



lachstatar im sekundenrauch



wildkraftbrühe mit gemüseperlen  
und marronivermicelles



rindsfiletmedaillon auf tomatentatar  
mit caramelisierter zuckerwatte mit kartoffel-espuma



selbst gemachtes vanilleglace  
mit stickstoff und honigwasser  
schweizer käse dargons

lassen sie sich überraschen und staunen sie!

menupreis 145.00

# menukreation «thailändisch»

ab 15 personen  
plus kosten für unsere thai-köchin

rassiger papaya- und  
beefsalat mit gebratener crevette



tom kha gay

(kokosnuss süppchen mit thai-auberginen)



satayspiesschen an erdnuss-sauce



masaman curry mit rindfleisch  
und jasmin reis



gebackene banane  
mit vanilleglace

menupreis nach menu und absprache