

FOOD INSTRUCTOR MGU®



Vital Kochkurs mit Genuss

Schwerpunkt: "Haushaltszuckerfrei und kohlenhydratreduziert"



Aperitif

Hausgemachter Ginger Spritz

Suppe

Maronenrahmsuppe \ hausgemachte Kräuter Pesto Nocke

Vorspeise

Räucherfischtartar mit Dill Limettencreme \ Brunnenkresse \ Röstbrot spezial

Hauptgang

Gefüllte Hähnchenbrust \ Möhren Selleriestampf \ geschmelzte Tomaten \ Salbeibutter

Dessert

Schokomousse aus der Avokado \ Kokos \ Blaubeeren \ frische Minze