

## Kochkurs

Lieber Gast,

hiermit erhalten Sie Informationen über unsere Konditionen für einen Kochkurs in unserer Biblioteca Culinaria.

Wir veranstalten Kochkurse für eine Personenzahl ab 10 Personen bis 30 Personen. Der Kochkurs wird durch fachkundige Anleitung eines Küchenmeisters in einer professionell ausgestatteten Küche, modernsten Standards, ausgeführt. Sie speisen und genießen stilvoll in einem edlen individuellen Rahmen an einer nach Ihren Wünschen dekorierten langen Tafel.

Für die Zubereitung der Speisen werden Sie „leihweise“ mit Kochschürzen ausgestattet. Auf Wunsch erhalten Sie die Rezepte, von Ihren selbst zubereiteten Gerichten zum nachkochen.

Wir bieten Ihnen folgende Gestaltungsmöglichkeiten:

### 1. Komplettpreis für das Menü sowie folgende Getränke

- 1 Glas zum Aperitif (*Prosecco, Cocktail Bellini, Cocktail Rossini oder ähnliches*)
- von uns ausgewählte, korrespondierende Weine zum Menü (*1 Glas 0,1 l pro Gang*)  
(*Wünschen Sie andere Weine, bitten wir um Verständnis, dass ein Aufpreis berechnet wird.*)
- 1 Fl. 0,75l Wasser (*San Pellegrino m. Kohlensäure oder Acqua Panna o. Kohlensäure*)
- 1 Tasse Espresso, Kaffee oder Cappuccino
- inkl. Küchenmeister
- inkl. Reinigungsgebühr der Schürzen
- inkl. weiteres Bedienungspersonal

### 2. Menüpreis ohne Getränke:

- zuzügl. Gebühr für den Küchenmeister: pro Person € 12,00
- zuzügl. Reinigungsgebühren für die Schürzen pro Stück € 2,50

### 3. Dekoration:

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot, Preis nach Absprache.

Nach Auswahl des Kochkursmenüs werden wir Ihnen gerne ein Angebot erstellen, welches als Auftragsbestätigung unterschrieben an uns gesendet werden muss.

Für Buchungsanfragen stehen wir Ihnen gerne unter folgender Telefonnummer zur Verfügung: 0211 / 490 178

Wir freuen uns sehr, wenn Sie sich für uns entscheiden und den unverfälschten Geschmack Italiens erleben möchten.

## Menuvorschläge

### **Menu A** SICILIA

Aubergine „süß-sauer“ mit Garnelen  
Caponatina di melanzane con gamberi in padella

Pasta mit Sardinien  
Pasta con le sarde

Schwertfisch auf Palermitanische Art  
mit grünen Bohnen, Tomaten, Paprikaschote und Kräuterkartoffeln  
Pesce spada alla palermitana  
con fagiolini alla peperonata, carote al marsala e patate agli odori di campo

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 45,00

### **Menu B** LOMBARDIA

Italienischer Geflügelsalat  
Insalata di pollo

Klare Fleischbrühe mit Ei, gerösteten Brotscheiben und Grana-Käse  
Zuppa alla Pavese

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Safranrisotto  
Ossobuco con risotto alla milanese

Tiramisú  
Tiramisú

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 92,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 49,00

**Menu C**  
PIEMONTE

Kalbsbratenscheiben an Thunfischsauce  
Vitello tonnato

Kartoffelgnocchi mit Käsecreme und Trüffel  
Gnocchi di patate con fonduta di formaggio e tartufo

Hirschkalbsmedaillons an Preiselbeer-Rotwein-Sauce  
auf Pancetta-Wirsingnest und Polenta  
Medaglioni di cervo con salsa al vino rosso e mirtillo selvatico  
su nido di verza alla pancetta e polenta

Zabaglione mit Marsala und hausgemachtem Vanilleeis  
Zabaglione all marsala con gelato alla vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 110,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 62,00

**Menu D**  
TORINO

Gemischter Vorspeisenteller  
Antipasto misto all'italiana

Waldpilzrisotto  
Risotto ai funghi

Kalbsrückenschnitzel an Weißweinsauce  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
Scaloppina di vitello al vino bianco, spinaci e patate prezzemolate

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanillesauce und Beerenfrüchten  
Tortino caldo al cioccolato con salsa vaniglia e frutti di bosco

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 92,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 49,00

**Menu E**  
TREVISO

Lauwarmer Linsensalat mit gebratenen Perlhuhnbrustscheiben  
an Balsamicovinaigrette

Insalata di lenticchie con petto di faraona e vinaigrette  
al balsamico

Rotweinrisotto mit Radicchio  
Risotto al vino rosso e radicchio

Lammkarré unter der Kräuterkruste  
mit Thymianrotweinsauce, gebackenes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Carré d'agnello sotto crosta di erbe  
con salsa al vino rosso e timo, verdura al forno e patate al rosmarino

Panna Cotta mit Karamelsauce  
Panna cotta al caramello

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 95,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 52,00

**Menu F**  
LAZIO

Gedünstete Artischocken mit gebratenen Garnelen  
Carciofi alla romana con scampi brasati

Bucatini-Nudeln mit Tomatensauce, Speck und Schafskäse  
Bucatini all'amatriciana

Kalbsrückenschnitzel mit Parmaschinken,  
Salbei und Kartoffelpilzauflauf  
Saltimbocca alla romana con patate ai funghi

Süßspeise nach römischer Art  
Zuppa Romana

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu G**  
MARCHE

Edelfischsuppe nach Ancona Art  
Brodetto all'anconetana

Tagliatelle mit Sepienstreifen und Erbsen  
Tagliatelle alla marinara con seppia e piselli

Kaninchen geschmort mit Böhnchen und Weißwein  
mit gedünstete Bohnen und Ofenkartoffeln  
Coniglio in potacchio con fagiolini in umido e patate novelle al forno

Obst-Mürbenteig-Kuchen  
Crostata di frutta

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 92,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 49,00

**Menu H**  
LIGURIA

Gemüsesuppe  
Minestrone alla genovese

Pasta mit Basilikumpesto  
Trofie al pesto

Seeteufelmedaillons gebraten an Basilikum-Prosecco-Senfkörner-Sauce  
mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln  
Medaglioni di pescatrice brasata con salsa Prosecco, basilico e chicchi di senape  
con bietola e patate lesse

Warmes Birnen-Blätterteig-Törtchen mit Rohrzucker, Zimt und Vanillesauce  
Crostatina tiepida alle pere con zucchero di canna e crema inglese

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu I**  
CAMPANIA

Auberginentörtchen mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum  
Tortino di melanzana, mozzarella, pomodoro e basilico

Pasta mit Fischragout  
Paccheri al ragú di pesce

Milchkalbsrücken „Pizzaiola“ mit Tomatensauce, Oregano,  
gebratenen Zucchini und Ofenkartoffeln  
Schiena di vitello alla pizzaiola con Spaghetti di zucchini e patate al forno

Schokoladen-Mandel-torte  
Torta caprese

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu J**  
MEZZOGIORNO

Auberginen nach „Parmigiana Art“  
Melanzana alla parmigiana

Hausgemachte Kartoffelgnocchi alla caprese  
Gnocchi fatti in casa ripieni di mozzarella con salsa tartufata

Kalbsröllchen nach „Römischer Art“ mit Blattspinat und  
Petersilienkartoffelbrandade  
Involtino di vitello alla romana con spinaci e patata schiacciata prezzemolata

Tiramisú  
Venezianische Dessertspezialität

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 90,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 48,00

**Menu K**  
PALERMO

Thunfischtatar mit Zitronen-Olivenölvinaigrette  
Tartara di tonno con vinaigretta di limone e olio d'oliva extra vergine

Pasta norma art  
Pasta alla norma

Gebratene Perlhuhnbrust an Balsamicosauce mit Broccoli,  
Ofentomate und Rosmarinkartoffeln  
Petto di faraona brasato con salsa all'aceto balsamico con broccoli,  
pomodoro al forno e patate al rosmarino

Panna cotta mit Beerenfrüchtesauce  
Panna cotta con salsa di frutti di sottobosco

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu L**  
TAORMINA

Gemischter Vorspeisenteller  
Antipasto misto all'italiana

Crêpesröllchen mit Ricotta und Spinat gefüllt, gratiniert auf Basilikumsauce  
Anelli ripieni di ricotta e spinaci , gratinati su salsa di basilico

Gebratene Doradenfilets auf Gemüsejulienne und Kartoffel-Brandade  
Filetti di orata brasati su julienne di verdure e brandate di patate

Marsala-Weinschaumcreme mit Vanilleeis  
Zabaglione con gelato alla vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu M**

MURANO-LOCANDA CIPRIANI

Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise "Cipriani"  
Carpaccio di manzo „Cipriani“

Taglierini-Nudeln mit Norcia-Trüffel  
Taglierini al tartufo di Norcia

Entenbrust auf Linsenragout mit Balsamicosauce und Polenta  
Petto di anitra su ragú di lenticchie con salsa all'aceto balsamico e polenta

Crème brûlée  
Crema bruciata

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu N**

AMALFI

Thunfischtatar mit lauwarmer Gemüsecajonata  
Tartara di tonno con caponata di verdura tiepida

Taglierini-Nudeln mit Zitrusfrüchten und Krevetten  
Taglierini agli agrumi di „Positano“ e gamberetti

Kalbsroulade gefüllt mit Tomatensauce auf Spitzkohl-Kartoffelpüree  
Braciola di vitello con salsa profumata al pomodoro su purea di patate e cavolo bianco

Warmes Schokoladentörtchen auf Vanillespiegel mit marinierten Früchten  
Tortino caldo al cioccolato su specchio di vaniglia e frutta marinata

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu O**  
TRENTINO

Graupensuppe mit Fleischbällchen vom Perlhuhn  
Minestra d'Orzo con polpette di faraona

Waldpilzrisotto  
Risotto ai funghi

Hirschkalbsrückenmedaillons an Preiselbeerrotweinsauce  
auf Pancetta-Wirsingnest und frittierte Polenta  
Medaglioni di cervo con salsa al vino rosso e mirtillo selvatico su nido di verza  
alla pancetta e polenta frita in padella

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Strudel di mele con salsa vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 120,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

**Menu P**  
COSTA SMERALDA

Meeresfrüchtesalat  
Insalatina di mare

Muskatkürbissüppchen  
Zuppa di zucca

Waldpilzrisotto  
Risotto ai funghi di bosco

Lammcarré unter der Kräuterkruste mit Thymianrotweinsauce,  
Böhnchen in der Pfanne sautiert und Kartoffelgratin  
Carré d'agnello sotto crosta di erbe con salsa al vino rosso e timo,  
fagiolini saltati in padella e patate al gratin

Crêpes Suzettes mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis  
Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 126,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 76,00

**Menu Q**  
MILANO

Bunter Salat mit gebratenen Perlhuhnbrustscheiben,  
Pinienkerne, Rosinen und Balsamico-Vinaigrette  
Insalatina novella con fettine di petto di faraona, pinoli,  
uva appassita e vinaigretta all' aceto balsamico

Kartoffelschaumsüppchen  
Vellutata di patate al tartufo

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Safranrisotto  
Ossobuco con risotto alla milanese

Birnenstrudel mit Vanillesauce und Lebkucheneis  
Strudel di pera con salsa vaniglia e gelato al pan pepato

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu R**  
VENEZIA

Rosa Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern  
Vitello tonnato

Fettuccine-Nudeln mit Garnelen, frisches Tomatenconcassé und Estragon  
Fettuccine con gamberoni, polpa di pomodoro fresco e dragoncello

Lammkotellets vom Grill mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
Costolette di agnello „Scottadito“ con ratatouille e patate al rosmarino

Venezianische Creme  
Crema Veneziana

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 99,00  
Menupreis pro Person exkl. Getränke € 54,00

**Menu S**  
**LIVORNO**

Lauwarmer Linsensalat mit gebratene Garnelen an Balsamicovinaigrette  
Insalatina tiepida di lenticchie con gamberoni alla vinaigretta di aceto balsamico

Spaghetti mit Venusmuscheln und Zucchini  
Spaghetti alle vongole veraci e zucchini

Gedünstete Fischkomposition "Livornese Art" mit gerösteter Knoblauchbrotscheibe  
Caciucco alla Livornese con crostone di pane all'aglio

Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet  
Macedonia di frutta esotica con sorbetto al mango

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 110,00  
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 62,00

**Menu T**  
**CAPRI**

Jakobsmuscheln "Provinciale"  
Cappesante alla provinciale

Cannellini-Bohnensüppchen mit Meeresfrüchten  
Zuppa di fagioli cannellini ai frutti di mare

Seewolfschnitte all'acqua pazza (Tomatencoulis, Kräuter, Olivenölemulsion, Fischfumet)  
an Stampfkartoffeln mit Basilikumduft, extra vergine Olivenöl  
und Blattspinat in der Pfanne sautiert  
Trancia di branzino all'acqua pazza con patate schiacciate  
profumate al basilico e olio extra vergine di oliva e spinaci saltati in padella

Zitronentörtchen  
Delizia al limone

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 120,00  
Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

**Menu U**

ROSSINI – „Garen im Vakuum“

Grüner Spargel mit Parmigiano überbacken an Butter mit Parmaschinken  
Asparagi verdi gratinati al burro e parmigiano con prosciutto di Parma

Safran-Risotto mit Goldblatt

Risotto alla milanese con foglia d'oro

Tournedos „Rossini“ Vakuum gegart (Saus-vide)  
mit gebratener Gänsestopfleber in Madeirasauce auf Spitzkohlkartoffelpüree  
Tournedos alle Rossini „Cotto sotto vuoto“ con fegato grasso,  
salsa al madeire e purea di patate con cavolo bianco

Creme Caramel mit marinierten Früchten

Crema al caramello con frutta marinate

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 119,00

Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 71,00

**Menu V**

PIAZZETTA – „Garen im Vakuum“

Thunfischtatar mit Gemüsecajonata

Tartara di tonno con caponata di verdura

Pappardelle mit Entenragout und Rosmarin

Pappardelle al ragú di anitra e rosmarino

Milchkalbsrücken im Vakuum gegart

mit Morchelrahmsauce, Vichy-Karotten, Zuckerschoten und Trüffelpolenta  
Schiena di vitello di latte „Cotto sotto vuoto“ alla crema di spugnole con carote alla Vichy,  
piccole e polenta al tartufo

Parfait von weißem Kaffee

Semifreddo al Caffé bianco

Menüpreis pro Person inkl. Getränke € 120,00

Menüpreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

**Menu W**  
POSITANO

Hausgebeizter Wildlachs mit Reibeplätzchen an Honig-Dill-Senfsauce  
Salmone selvatico marinato con frittelle di patate e salsa al miele-aneto-senape

Tagliolini Nudeln mit Zitrusfrüchten und gebratener Black Tiger Garnele  
Tagliolini agli agrumi e gamberoni

Wild geangelten Loup de Mer in der Salzkruste mit Salmorigliosauce,  
lauwarmer Bohnen-Kartoffelsalat  
Spigola selvatica al sale marino con salsa al Salmoriglio,  
Insalatina tiepida di fagiolini e patate

Positanische Zitronentörtchen Spezialität  
Delizia al limone

Menupreis pro Person inkl. Getränke € 120,00

Menupreis pro Person exkl. Getränke € 72,00

Als weiteres Highlight bieten wir Ihnen an, die passenden Weine zum Menü durch unseren Sommelier erklären zu lassen. (Preis nach Absprache)

Sie wünschen andere Weine zu Ihrem Menü, gerne sprechen wir mit Ihnen den Preis hierfür ab.

**Wir bitten Sie, weitere Details zum Kochkurs in einem persönlichen Gespräch mit unseren Oberkellnern, Projektleitern oder unserem Geschäftsführer Herrn Fusco, zu klären.**

**Bitte vereinbaren Sie über die Verwaltung einen Besprechungstermin:  
Tel. 0211 / 49 01 78**