

Menü

Tapas-Antipasti Kochkurs

*Die folgenden 17 Gerichte sind Inhalt des TAPAS-ANTIPASTI Kochkurses.
Saisonbedingt kann es vereinzelt zu Abweichungen kommen.*

Gebackene Austernpilze

Mit aromatischer Panade

Rote Bete Carpaccio

Mit Rucola, Orange, Feta & Nusstopping

Zitronen-Risotto

Cremig, zitronig, mit einem Hauch Parmesan

Albondigas an Tomaten Sugo

Spanische Fleischbällchen in würziger Sauce

Kalbsschnitzel in Marsalasauce

Zartes Fleisch in süßlicher Weinsauce

Cannelloni mit Ricotta und Spinat

Gefüllte Röhrennudeln, überbacken mit Tomaten und Käse

Patatas Bravas

Würzige Kartoffelwürfel mit scharfer Tomatensauce

Datteln im Speckmantel

Süß-salzige Spezialität



Schafskäse-Dip

Mit mediterranen Kräutern und Gewürzen

Croquetas de queso

Spanische Käsekroketten

Hähnchenschnitzel in Käse-Kräuter-Hülle

Saftig, knusprig und voller Aroma

Tortilla mit Kartoffel und Chorizo

Spanisches Omelett mit würziger Wurst

Italienisches Antipasti Gemüse

Ofengeröstet mit Olivenöl und mediterranen Kräutern

Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

Im heißen Öl geschwenkt

Spanische Aioli

Hausgemachte Knoblauchcreme

Papas arrugadas

Kanarische Salz-Schrumpelkartoffeln mit Mojo

Bourbon Vanille-Eis

Mit Olivenöl und Fleur de Sel

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung:

info@kwiekochkunst.de
+49 176 31698218

