

ZWANZIG ZEHN

RESTAURANTCATERINGEVENTS



120
+ 220

Wir zeigen Ihnen eine neue Sichtweise beim Kochen und im Erleben von Lebensmittel,
dies mit modernen Küchengeräten und so einfach und geschmacksintensiv,
dass es für jeden umsetzbar ist im Alltag.

Bei uns werden Lebensmittel – genau als dieses behandelt.

Sie „leben“ und ihr natürlicher Geschmack und die Erhaltung der Vitamine in ihnen
ist das vorrangige Ziel unserer Küche und Lehre.

BURGER GRILLKURS

Buns, Pattys, Saucen und Dips frisch und selbst hergestellt, gegrillt auf unseren Gas- und Holzkohlegrills.

Das Menü:

Kachelfleischburger mit Speckkonfitüre und Grillgemüse

Garnelenburger mit Wasabi-Mayonnaise

Dry Aged Beef Burger mit Hummerbutter

Blue Ribbon Grillhähnchen Cheeseburger

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Deutsche Kochkultur ...Tradition trifft Cross-over

Die Rückbesinnung auf die wahren Wurzeln gutbürgerlicher Küche, sowie neuer erstklassiger regionaler Produkte neu interpretiert.

Das Menü:

Himmel und Erde mit Jakobsmuscheln

Zwiebelkuchen mit Speck und Ei

Gebratenes Zanderfilet auf Linsensalat

Apfel im Schlafrock mit Tonkabohnensauce

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Deutsche 'Tapa'tafel

Was dem Deutschen seine Frikadellen, sind dem Spanier seine Tapas. Aber das muss nicht sein, denn auch die deutsche Tapas-Kreationen können begeistern.

Das Menü:

Kalte Gurkensuppe

Reibeküchlein mit Rauchlachs und Zitronenschmand

Mettbouletten mit Kräuterkohlrabi

Sauerländer Senfkrüstchen

Marinierte Bohnen

Ki-Roy auf der Dose mit Kartoffeln im Sud gegart

Scharfer Tomatensalat | Dill-Gurkensalat

Bohnen-Bouletten mit Schnittlauchjoghurt

Pilze der Saison in Sahne mit kleinen Semmelknödeln

Grießflammerie mit Walnuss-Karamell-Äpfeln

pro Person 70,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Geheimnisse des BBQ

Sie lieben den Geruch von frisch Gegrilltem und wollen die unendlichen Möglichkeiten des Grillens beherrschen? Egal ob Anfänger oder Profi, ob Gas- oder Holzkohlefan.

Das Menü:

Herzhafter Flammkuchen

Entrecôtes mit Cranberry-Jus und überbackenen Tomaten

Schweinekarree mit Orangenpfeffer und Kräuter-Quiche

Fisch-Kebap mit Mango-Passionsfrucht-Mayonnaise

Moink Balls mit Pflaumensauce

Schweinebauchrollbraten mit Chorizo und Sauerkrautsalat

Gefüllte Rohrnudeln

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Gourmet Kochkurs

Das Menü:

Consommé Célestine

SouVide gegartes Steinbeißerfilet mit Paprika-Tomaten-Butter glasiert auf Spinat-Pinienkernkern-Risotto

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Romaneskorosen und Macairekartoffeln

Weißwein-Zabaione mit Beeren

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

La Cocina Espanola

Das Menü:

Gazpacho

Katalanisches Hähnchen mit marinierten Bohnen

Spanischer Kartoffeleintopf

Flan mit Orangen

pro Person 70,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Menü Deimann

Chef's Table 3-Gang-Menü im Romantik- und Wellnesshotel Deimann (1. Sauerländer Sterne-Restaurant seit über 10 Jahren).

Das Menü:

Flusskrebsschaumsuppe mit Rouille und Lauchstroh

Geschmorte Kalbsbäckchen und gebratene Gänseleber auf Steckerrübenpürree, Minibroccoli und Trüffel

Vanille-Mascarpone-Mousse im Mangomantel mit rosa Grapefruit

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

OFYR BBQ-Grillkurs

Das Menü:

Gemüsechips mit Fleur de Sel

Avocado mit Romanesko-Sauce

Naan Brot

Gamba nach amerikanischer Art

Bruschetta

Maishähnchen mit Pastinaken und Waldpilzen

Presca Iberico Saltimbocca

Zander mit Chorizo und Aubergine

Chicorée mit Kaffee

Gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tomatensauce

Pfannkuchen mit Apfel und Calvados

Ananas vom Grillspieß mit Wermut

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 800,00 Euro)



OFYR Tapas & Co. Küchen- Grillkurs

Die OFYR Kocheinheit ist ein funktionelles Kunstwerk, welches entworfen wurde um Ästhetik, Wärme, Speisen und Freundschaft in ihren Außenbereich zu bringen. Da der OFYR stylischer und praktischer ist als ein normaler Grill, ist die Kocheinheit durch harmonische, klare Linien definiert, wodurch sie sowohl im grünen Garten als auch auf einer schicken Terrasse edel aussieht. Sobald es um Unterhaltung im Freien geht, wird der OFYR zu einem warmen, einladenden Zentrum des Kochens und Kennenlernens.

Das Menü:

Kanarische Kartoffeln mit Mojo verde und Tomatenmojo

Pimientos de Padrón

Maiskolben* mit Tomaten-Aioli und Petersilien-Crostini

Datteln im Speckmantel*

Gamba al ajillo (Garnelen in Knoblauch)

Albandigos in Tomatensauce

Chorizo-Quiche mit Pinienkern-Vinaigrette

Blutwurst-Tapas

Spanisches Olivenöl-Brot

Queso fresco con oregano (Frischkäse mit Oregano)

Piriñaca (Salat aus Tomaten und Paprika)

Gefüllte Calamari* mit katalanischer Aioli

Champignon in Sherry

Crema Catalana - Katalanische Nachspeise

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 800,00 Euro)

Pasta? Basta!

Wer einmal selbst gemachte Pasta gegessen hat, weiß:

"Selbst gemacht schmeckt besser".

Das Menü:

Ravioli alla Parmigiana

Scaloppine mit Blattspinat und Pappardelle

Tiramisù

pro Person 70,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Saucenkochkurs

"Eine gute Sauce in höchster Vollkommenheit zuzubereiten ist das Schwierigste, was es auf dem Gebiet der Kochkunst gibt..."

Das Menü:

Cremige Kartoffel-Ingwer-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln, veredelt mit selbst gemachtem Basilikumöl

Pasta all' arrabbiata

Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel, Portweinsauce, Sauce Bénaise, Fingermöhren und Trüffel-Kartoffelstampf

Buchteln in Vanillesauce

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Tapas & Co ...kleine spanische Kleinigkeiten

„Tapas“ nennt man die leckeren kleinen Snacks aus der aromatischen Küche des Mittelmeerraums. Tapas sind ein fester Bestandteil des geselligen Lebens Spaniens und gelten inzwischen als raffinierte Köstlichkeiten.

Das Menü:

Kanarische Kartoffeln mit Tomatenmojo

Pimientos de Padrón

Espinacas con huevos (Spinat Eier)

Ensalada de queso de cabra (Salat mit Ziegenkäse)

Datteln im Speckmantel

Gamba al ajillo (Garnelen in Knoblauch)

Albandigos in Tomatensauce

Blutwurst-Tapas

Spanisches Olivenöl-Brot

Tortillia mit malloquinischer Aioli

Champignon in Sherry

Gefüllte Calamari

Crema Catalana - Katalanische Nachspeise

pro Person 70,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Tour de France

Gutes Essen gehört zur französischen Lebensart, in Frankreich kommen gute Produkte und am liebsten Spezialitäten der Region auf den Tisch.

Das Menü:

Wildkräutersalat mit Lavendelvinaigrette und gebackenen Ziegenkäsepralinen

Geschmorte Poulliac Lammschulter mit herzhaftem Ratatouille und getrüffelten Pommes frites

Tarte au chocolat mit selbstgemachtem Calvadosseis und karamellisierten Apfelspalten

pro Person 70,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

Weihnachtsmenü (buchbar im November und Dezember)

Das Menü:

Festliche Rieslingsuppe aus der Kaffeetasse

Lachstatar mit Granny Smith | Gebackener Camembert mit Cranberry-Chutney

Ziegenkäse mit Roter Bete und Pistazienkrokant

Tatar vom Reh mit Preiselbeersauce und steirischer Salatgarnitur

Glasierte Gänsebrust mit Rosenkohlblättchen selbstgemachtem Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen

Kohlrouladen mit geräuchertem Tempeh an Senfsauce mit Kräuter-Quinoa

Rosmarin Pannacotta mit Feigensauce | Bratapfel mit selbstgemachter Vanillesauce

pro Person 95,00 Euro (Mindestumsatz 600,00 Euro)

ZWANZIG ZEHN
RESTAURANT • CATERING • SERVICE • KOCH SCHULE

Platanenallee 14 | 58675 Hemer

www.restaurant-zwanzigzehn.de/die-kochschule

info@restaurant-zwanzigzehn.de