



## Vegetarischer Kochkurs mit Diego Manarelli

Carpaccio von eingelegten Radieschen  
&

Spinat - Pinienkerne - Mousse

\* \* \*

Weißer & grüner Spargel | Trüffel-Kartoffelschaum |  
aromatische Vinaigrette

&

Kohlrabi - Bohnen - Crème | Kartoffelpüree | junger Lauch

\* \* \*

Salzkaramellcrème | luftiger Kaffeeschaum mit Whiskey

&

Trüffel auf weißer Schokolade & Maracuja |  
Grapefruit mit Cranberry

**pro Person 150 €**

**inklusive Begrüßungsgetränk, Wein & Wasser**

### **Facts:**

Beginn 14 Uhr mit maximal 12 Teilnehmer:innen

### **Format:**

Praxisorientierter Kochkurs mit gemeinsamen Essen

### **Dauer:**

ca. 4 Stunden

### **Konzept:**

Moderne saisonale Gemüsekunde auf gehobenem Niveau

### **Ziele:**

- moderne Kochtechniken
- saisonale Produkte
- professionelle Abläufe
- ästhetisches Anrichten