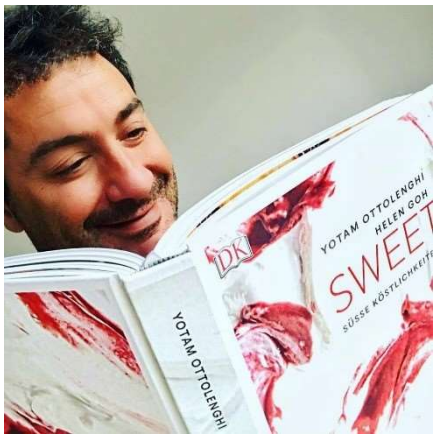
MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Menüauswahl anlässlich Ihrer Veranstaltung

Luigi Totaro – LuigiRealFood bringt Italien ein Stück näher

Die Amerikaner sagen:
„The real Champagne comes from California“.
Luigi sagt:
„The RealFood comes from Luigi“.
Das Beste was die italienische Küche zu bieten hat, kommt aus den Töpfen des gebürtigen Toskaner. Eigentlich wollte er Rechtsanwalt werden aber die Leidenschaft zum Essen war größer.



Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Thunfisch Tatar | Gerste | Avocadocreme
***
Belugalinsen | karamellisiertem Gemüse (im Glas)
***
Quinoa Salat | Mango | Avocado | Minze (im Glas)

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Tagliatelle | Salsiccia | Tomaten | Petersilie | Soße von Orangenschalen
***
Filet vom Kabeljau | Lauch „Toskana“ Art
***
Fischfilet (Dorade/Seebarsch) | Kichererbsen Creme | Rosmarin
***
Kalbsgulasch „Toskana Art“ | Lorbeer | Rosmarin | Oliven

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Schokoladentorte "Florenz" | Mascarpone Creme | Likör | Waldfrüchten
***
Halbgefrorenes vom Mandelgebäck | Joghurt | Bitter-Orangen
***
Ricotta Creme | weiße Schokolade | karamellisierte Birnen

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Michael Hundt – Sein Motto ist: leckeres Essen ist kein Zufall

Michael wird Euch das Kochen mit Spaß näher bringen und Euch die Unsicherheit vor neuen Produkten oder Arbeitstechniken nehmen. Wenn er nicht gerade für die Vorstände dieser Welt kocht, freut er sich immerwieder auf Events im München kocht!.

Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Pfifferlingsrisotto | Kräuteröl
***
Feldsalat | rote Beete | Grapefruit | Walnuss | gebratenem Loup de mer

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Rosa gebratene Lammhüfte
Rotweinschalotten | cremige Artischocken-Polenta
***
Rosa gebratene Entenbrust
Rotweinbutter | gegrillter Hokkaido-Kürbis | Kartoffelgratin

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Lauwarmer Schokokuchen | selbstgemachtem Vanilleeis
***
Tarte Tartin | Vanille-Schmand

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Simon Pfeffer – Vom Banker zum Chefkoch der Französischen Haute Cuisine

Simons Leidenschaft für kulinarische Genüsse wurde während seines mehrjährigen Aufenthalts in Bordeaux, Frankreich, geweckt. Dort wird Essen noch an großen Tafeln als gemeinschaftliches Erlebnis, als Fest der Sinne, zelebriert.
Diese Erfahrung hat Ihn nicht mehr losgelassen und das Kochen und Verwöhnen von Gästen wurde zu seiner Passion.

Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Ceviche mit Yuzu | Aji Amailla (Glockenchilli)
***
Gebratenes Huhn | Gartensalat | Koriander-Chili-Dressing
***
Fangfrische Garnelen | Fenchel-Carpaccio | Yuzu & Shiso

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Kalbsfilet | Apfel-Relish | Minzrisotto
***
Rinderfilet | Portweinsauce | Schalotten | Kartoffelstampf | Orange | Zitrone
***
Perlhuhnbrust | Zitronengras-Polenta | Joghurt-Koriander-Dip

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Buttermilchmousse | Limette
***
Schoko-Mocca-Pannacotta
***
Apfel-Mascarpone

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Timo Siegmann - "NATUR FRISCH HEIMAT BLATT" Küche

Timo legt größten Wert auf frische und qualitativ hochwertige Produkte. Es werden regionale oder biologische saisonale Produkte verwendet die frisch Vorort zubereitet werden. Timo-Kochtlive kocht erst auf, wenn wir in der Eventküche stehen!

Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Wildkräutersalate
Honig-Vanille-Olivenöl-Marinade | gebratene Perlhuhnbrust | Maccadamiakruste
***
Rohmarinierter vom Lachs Asia-Style
Schwarzer Quinoa | Wildkräuter | Rauchfond
***
Kräuter-Schaumsuppe
Heimat-Forelle | aus der Region
***
Wildkräuter-Risotto
Garnelen | Walnuss | Parmesan
***
Sellerie-Birnen-Schaumsuppe
Thymian-Birnen | Garnelenstückerl

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Roastbeef am Stückgebraten
Kräuter-Sauce | Kürbispüree mit Maccadamia | handgefüllte Teigtaschen mit Pilzen
(alternativ: gratinierte Kartoffeln)
***
Perlhuhnbrust gebraten
Schalotten-Rotwein-Sosse | Kartoffel-Kürbisstampf | Maccadamia-Nüssen
feines Gemüse
***
Kalbslende am Stück
Rotwein-Sosse | Sellerie-Walnuss-Püree | Butter-Gemüse

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Schokoladenkuchen
Kokosnusseis | Karamell-Beerenragout
***
Schokoladen-Mousse
Valrhona Schokolade | Gewürz-Orangenragout
***
Kaiserschmarrn
Limette | Tonkabohne | Apfelragout | Vanilleeis
***
Vanille-Tonkabohne Eisparfait
Beerenragout | Rosmarin | Walnuß | Krokant

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Sebastian Mayer –
"Gemeinsam kochen | zusammen wachsen“

Man nehme…

…1 ausgebildeten Koch
…1 fundiertes BWL-Studium
… große Leidenschaft für gutes Essen
… dazu gibt man 1 große Portion Achtsamkeit
… 1 Prise Humor

… und heraus kommt Sebastian – als Trainer für teambildende Maßnahmen in der Küche!

Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Ceviche vom Saibling
Meerrettich | Rüben | Kräuter | selbst gebackenes Knäckebrot
***
Carpaccio von der gelben und roten Beete
Petersilienpesto | Joghurtdip | Walnüsse
***
Couscous vom Blumenkohl
Gebackener Feta im Filoteig | Grillgemüse | Gurke | Spinat | Minze

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Rinderlende im Kräutermantel
Hasselback-Kartoffeln | Rübengemüse | Rosmarinsoße
***
Lauwarmer Kräutersaibling
Zitronen-Frühlingslauchrisotto | Orangenfenchel | Parmesan
***
Mediterrane Knödel
getrocknete Tomaten | Oliven | Feta | Rosmarin | Ratatouille | Parmesanchip
***
Schlutzkrapfen
Spinat | Ricotta | geröstete Walnüsse | Nussbutter

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Mousse au Chocolat
Fruchtkompott | Minze
***
Topfenknödel
Apfelröster | Vanillesoße
***
Lauwarmer Schokoladenkuchen
Birnenröster | Vanilleschaum
***
Schwedische Zimtschnecken
Saisonales Obst | Crème fraîche

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Abdoul-Aziz Haidara -
"Die Liebe zu Afrika –
die Leidenschaft zu Frankreich“

Französische Küche

Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Brunnenkresse (als Suppe)
Kokosmilch | Vegan
***
Pulpo
Tintenfisch | Artischocken a la Barigoule

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Steinbutt
Comté-Kruste (König der Bergkäse) | Blattspinat | Champagner-Soße
***
Rehrücken
Navet (Mairübe) | Butternut | Cranberries

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Schokoladenherz
Vanilleeis
***
Savarin
Baba (Napfkuchen) | Rum | Vanille-Creme

MÜNCHEN KOCHT! | EVENT-UND KOCHLOCATION IM WESTEND

Afrikanische Küche

Vorspeise | Eins | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Jamswurzelsalat
marinierte rote Zwiebeln | Limetten Dressing | Vegan
***
Frittierte Kochbananenwürfel
Salbei | Ingwer | Knoblauch | Selim-Pfeffer | Vegan

Hauptspeise | Zwei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Yassa mit Huhn oder Fisch
(Bezeichnung in der senegambischen Küche für ein scharfes, mariniertes Gericht)
eingelegte Zwiebeln | grüne Oliven | Ingwer | Senf | Hibiskus-Karotten | Reis
***
Mafé (gambianisches Gericht)
Rinder-Ragout (langsam gekocht) | süße Gewürze | Okraschoten |
gegrillte Erdnüsse | Reis

Dessert | Drei | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Koko-Koose (Süßspeise aus Ghana)
Pudding | Kokosmilch | Karamellsoße
***
Fakya (Obstsalat)
Hibiskus | Zimt | Minze