

## März

23. Samstag: **Fondue Abend: wählen Sie zwischen Käse oder Fleisch  
Mit Dips, Baguette, eingelegtes Gemüse, Drillinge  
Pro Person € 25,00/ ab 2 Personen  
Bitte vorher reservieren und auswählen**

30. Samstag: **Fondue Abend: wählen Sie zwischen Käse oder Fleisch  
Mit Dips, Baguette, eingelegtes Gemüse, Drillinge  
Pro Person € 25,00/ ab 2 Personen  
Bitte vorher reservieren und auswählen**

## Mai

17. Freitag: **Spargel Menü in der Kochschule  
Zweierlei Spargel in Kräuter-Vinaigrette mit Tomate  
Heide Spargel mit Butter & Hollandaise, neue Kartoffel  
Katen Schinken, Schnitzel,  
Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
Pro Person € 25,00  
Bitte vorher reservieren/ ab 18 Uhr**

18. Samstag: **Spargel Menü in der Kochschule  
Zweierlei Spargel in Kräuter-Vinaigrette mit Tomate  
Heide Spargel mit Butter & Hollandaise, neue Kartoffel  
Katen Schinken, Schnitzel,  
Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
Pro Person € 25,00  
Bitte vorher reservieren/ ab 18 Uhr**

## Juni

29. Samstag: **BBQ EVENT @ Kochschule ab 17 Uhr  
MUSIK FOOD DRINKS**

**Wir sind auch im Sommer mit Catering für Sie da. Ob BBQ, Buffet, Live Cooking wir beraten Sie gerne.**

**Gerne können Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier als Kochevent buchen.**

**Unsere Location können Sie auch mit Buffet oder Menü und Getränke für Events buchen.**

## Oktober

11. Freitag: **Die Palme des Nordens: Grünkohl Menü in 4 Akten**  
**Salat mit Speck-Croûtons und Mini Quiche**  
**Grünkohluppe mit Kokosmilch mit Räucher-Lachs**  
**Klassisch mit Mettenden, Kasseler, Bauch, Mostrich**  
**Röstkartoffeln & Salz-Kartoffeln**  
**Pro Person € 25,00**  
**Bitte vorher reservieren/ ab 18 Uhr**

12. Samstag: **Die Palme des Nordens: Grünkohl Menü in 4 Akten**  
**Salat mit Speck-Croûtons und Mini Quiche**  
**Grünkohluppe mit Kokosmilch mit Räucher-Lachs**  
**Klassisch mit Mettenden, Kasseler, Bauch, Mostrich**  
**Röstkartoffeln & Salz-Kartoffeln**  
**Pro Person € 25,00**  
**Bitte vorher reservieren/ ab 18 Uhr**

## November

08. Freitag: **Muschel Essen in 3 Varianten: als Salat mit Fenchel**  
**Safran Süppchen mit Pernod, 1 kg frisch aus dem Sud,**  
**Baguette und Dips, dazu 0,35 L Weißweineempfehlung**  
**Vom Eiskeller Sommelier**  
**Kleines Dessert im Gläschen**  
**Pro Person € 28,00**  
**Bitte vorher reservieren**

09. Samstag: **Fondue Abend: wählen Sie zwischen Käse oder Fleisch**  
**Mit Dips, Baguette, eingelegtes Gemüse, Drillinge**  
**Pro Person € 25,00/ ab 2 Personen**  
**Bitte vorher reservieren und auswählen**

16. Samstag: **Gänse Schmaus in 4 Gänge**  
**Gänse Rillet mit Cornichons und Dijon Senf**  
**Strudel von der Leber mit Apfel, roten Zwiebel und Orangengelee**  
**Krosser Gänsebart mit Sauce, Rosenkohl und Apfel-Rotkohl**  
**Klöße, Kartoffel-Krapfen, Cranberry-Kompott**  
**Maronencreme mit Punch-Pflaumen**  
**Pro Person € 29,50**

**Gerne können Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier als Kochevent buchen.**

**Unsere Location können Sie auch mit Buffet oder Menü und Getränke für Events buchen**