

Kochkurs in Mary's Kochschule Ab 8 Personen

Folgende Menüs können wir für einen Kochkurs anbieten.

Ggf. werden einzelne Komponenten saisonal angepasst, sofern nötig.

Mindestteilnehmeranzahl: 8 Personen

Bevorzugt werden Kochkurs-Buchungen mittwochs und donnerstags, um Überschneidungen mit weiteren Events im Haus zu vermeiden

KOCHKURS „Basic“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz

Hausgemachter Erdbeer-Limes
aufgegossen mit feinem Prosecco

VORSPEISE

Parmesansüppchen

verfeinert mit feinem Rucolapesto

HAUPTGANG

Zartes Saltimbocca

vom Kalb

Mediterranes Grillgemüse

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Champignons und frischer Petersilie

Cremige Polenta



MARY'S KOCHSCHULE

KOCHEN · ERLEBEN · FEIERN

NACHSPEISE

Beerendessert

mit Knusperbröseln
(Creme aus Sauerrahm)

Preis pro Person KOCHKURS „Basic“: 89,90 €

Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „Italienisch kochen leicht gemacht“

VORSPEISEN

Focaccia

Italienisches Fladenbrot aus Ligurien,
mit Olivenöl, Salz und frischen Kräutern

Unser Klassiker: Der beliebteste Pastasalat im Oberland!

Italienischer Nudelsalat

Penne in Basilikum dressing, mit Kirschtomaten, Mozzarella,
Cashewkernen, Rucola und Parmesan

Mary's legendäre Antipasti

Gegrillte und eingelegte Zucchini scheiben

mit frischen Kräutern

Bunte Paprikas

gegrillt und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl

Gelbe Rüben

süß-sauer glaciert

Gebratene und in Balsamico Bianco eingelegte Champignons

verfeinert mit Petersilie

MARY'S KOCHSCHULE

Obere Tiefenbachstraße 8a • 83734 Hausham • Tel. 08026 - 92 01 15
www.marys-kochschule.de • info@marys-partyservice.de

Rote Balsamicozwiebeln
eingelegt

HAUPTSPEISE

Hähnchenbrust
auf mediterranen Gemüse,
überbacken mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan

Ofenkartoffeln
in der Schale gebraten mit typisch italienischen Kräutern

Ein Pesto
dreimal anders

DESSERTS

Typisch italienisches Panna Cotta
mit Fruchtsoße

*Dieses traditionelle italienische Rezept aus wenigen Zutaten darf in keiner
Rezeptsammlung fehlen.
Es gelingt immer – versprochen!*

Preis pro Person 3-Gänge-Menü: 99,90 €
Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „Fingerfood“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz
Hausgemachter Erdbeer-Limes
aufgegossen mit feinem Prosecco

FINGERFOOD

Tomaten Mozzarella Spießchen
mit Basilikum auf Balsamicoglace

Zweierlei Käse-Spießchen
mit knackigen Trauben

Herzhafte Fleischpflanzerl
auf hausgemachtem Kartoffelsalat
mit frischem Schnittlauch

Hauchdünne Zucchinirollchen
gefüllt mit würziger Fetacreme

Italienischer Nudelsalat
mit Basilikumdressing, Kirschtomaten, Mozzarella,
Cashewkernen, Rucola und Parmesankäse

Hausgemachte Mini Quiches
vegetarisch

Erfrischende Gurken-Lachs-Häppchen
mit frischem Dill

Knackige Gemüse- und Rohkoststicks
mit erfrischem Kräuterquark

Espresso-Panna Cotta
auf Amarettini-Crunch

Preis pro Person KOCHKURS „Fingerfood“: 109,90 €
Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „Mary's mediterranes Menü“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz
Hausgemachter Erdbeer-Limes
aufgegossen mit feinem Prosecco

MENÜ

Mary's Dauerbrenner:
„Italienischer Nudelsalat“
mit Basilikumdressing, Kirschtomaten, Mozzarella,
Cashewkernen, Rucola und Parmesankäse

Focaccia mit Rosmarin
vom Pizzastein

Parmesansüppchen
verfeinert mit feinem Rucolapesto

Piccata alla Milanese
Parmesanschnitzel auf Tomatenspaghetti

Gefüllte Tintefischtuben

Herzhafte mediterrane Fleischpflanzerl vegetarisch

Hausgemachter Sauerrahm-Dip

NACHSPEISE

Mokka-Panna Cotta

Preis pro Person KOCHKURS „Mary's mediterranes Menü“: 129,90 €
Gültig ab 8 Personen

KOCHKURS „3-Gänge Deluxe“

APERITIF

Mary's fruchtiger Sommer-Spritz

Hausgemachter Erdbeer-Limes
aufgegossen mit feinem Prosecco

VORSPEISE

Knuspriges Bruscetta

mit Ratatouillegemüse und würzigem Schafskäse

Antipasti Misti:

Gegrillte und eingelegte **Auberginen**,
verfeinert mit einer Spur Knoblauch und Chili

Gegrillte und eingelegte **Zucchinischeiben**
mit frischen Kräutern

Gold gebratene und in Balsamico Bianco eingelegte **Champignons**,
verfeinert mit Petersilie

Bunte **Paprikafilets** gegrillt und mariniert
mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl

Herzhafte mediterrane Fleischpflanzerl



Brotkorb

mit Ciabatta und verschiedene Baguette

HAUPTSPEISE

Rinderlende am Stück

Mit einer Rotwein-Balsamico-Reduktion
und hausgemachten Spätzle

Vegetarisches Pfifferlingrisotto
mit einem würzigen Parmesanchip

Knackiges Broccoligemüse

NACHSPEISE

Mousse au Choccolat

aus Orangenschokolade mit Kaffee und einem Schuss Orangenikör

Joghurt-Mascarponecreme

auf frischen-Himbeeren mit Baiser

Preis pro Person KOCHKURS „3-Gänge Deluxe“: 189,90 €
Gültig ab 8 Personen

**Weißwein, Rotwein, Wasser, Espresso sind bei diesem Menü während des
Kochkurses im Preis inbegriffen.**
Restliche Getränke à la carte.

SCHMALZNUDEL-BACKKURSE

Du wolltest schon immer mehr wissen über die traditionelle Schmalzgebäck-Herstellung?

Dann ist dieser Kochkurs genau das richtige für Dich!

Gemeinsam bereiten wir eine der folgenden Schmalzgebäck-Arten zu:

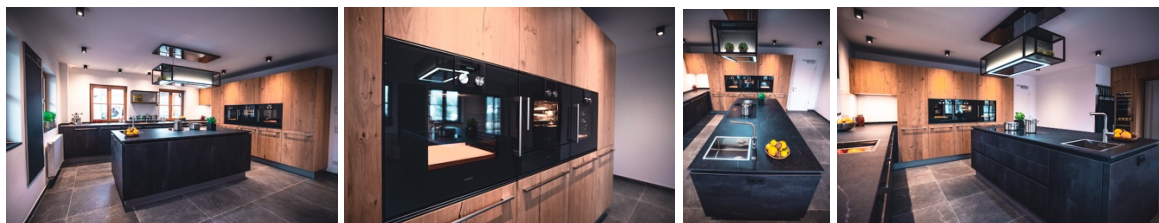
- **Topfen-Striezl**
- **Auszogne**
- **Krapfen**
- **Schneeballen**
- Sonderaktion: Plätzchen

Dauer: ca. 3 Stunden

Inklusive Wasser und einem Heißgetränk beim gemütlichen Probieren im Anschluss, Schmalznudeln zum Mitnehmen, Rezept und nützliche Infos

Preis pro Person bei 8 – 12 Teilnehmern: 39,90 €

Preis pro Person bei 5 – 7 Teilnehmern: 59,90 €



Grundsätzlich im Preis enthalten:

- Zutaten für alle Gerichte
- Koch und Beikoch
- Aufbau, Vorbereiten, Gemeinsames Kochen, Abbau
- Raummiete Alm
- Raummiete Kochschule
- Endreinigung
- Aperitif & Wasser während Kochkurs & Essen
- Weitere Getränke werden à la carte bestellt und berechnet

Weitere Vereinbarungen und Informationen:

- Euch steht die Alm exklusiv zur Verfügung, in der Ihr das Buffet nach dem Zubereiten aufbauen und fotografieren könnt, anschließend seid Ihr unter Euch, um das Essen zu genießen
- Beginn ist in der Regel um 17 Uhr, wir kochen ca. 2 – 3 Stunden gemeinsam, anschließend könnt Ihr gemeinsam essen
- Unser Bistro schließt um 22 Uhr
- Unsere Kochkurse finden erst ab mindestens 8 Personen statt. Daher berechnen wir immer mindestens 8 Personen/Erwachsene. Weitere Kinder werden je nach Alter ggf. preislich angepasst.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Vielen Dank für Eure Anfrage

Wir hoffen, unser Angebot entspricht Euren Vorstellungen.

Um die weiteren Details zu besprechen, schlagen wir ein persönliches Gespräch vor und freuen uns auf Eure Rückmeldung.

Mit herzlichen Grüßen



Maria Grobbel