

Fisch AUF DEM GRILL

INHALT

KAPITEL

01

Kursinhalt

KAPITEL

02

Menu

KAPITEL

03

Details

KAPITEL

04

Kurskosten

KAPITEL

05

Optional

DÖRIG & BRANDL AG



KOCHKURS UND FISCHWISSEN

Grillieren von Filets und Tranchen. Ebenso Rauchfisch, Krustentiere, Muscheln, einen ganzen Fisch und Gemüse.

FRISCH-FISCH traditionell von der Holzkohle. Grillieren, backen, braten und räuchern - das High-Tech-Keramik Gerät mit kontrollierbarer und regelmässiger Hitzeverteilung. Das Big Green Egg ist ein professionelles Grillgerät.

1. GANG - KRUSTENTIERE VOM GRILL

Hummer & Rock Lobster

BIO Black Tiger Crevetten mit grillierter Wassermelone vom Feuerring, Kräuterbutter

2. GANG - FILETS

Saiblings und St. Pierre Filet

Jakobsmuscheln im Speckmantel geräuchert

Mini Lattich vom Feuerring mit hausgemachtem Brot vom Big Green Egg

3. GANG - TRANCHEN VOM GRILL

Thunfisch im Zitronenpfeffer

Lachsfilet mariniert auf dem Zedernholzblech serviert mit Wakame Salat und Wasabi-Mayonnaise

4. GANG - DESSERT & KAFFEE

Hausgemachter Apfelkuchen vom Big Green Egg marinierte Ananas mit Grand Manier und Mascarponecrème

ADRESSE

Dörig & Brandl AG
Ballonstrasse 24
8952 Schlieren

KURSLEITUNG

Andreas Altorfer
Christoph Jegen

KURSUNTERLAGEN

FRISCH-FISCH Rezepte, Herkunftsbrochure,
D&B-Firmenbrochure

TEAMS & AUSRÜSTUNG

Die Gäste werden in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe arbeitet an einer Arbeitsstation in der Küche sowie an einem Grillplatz draussen.

Kochschürzen und Ausrüstungen werden am Kurs zur Verfügung gestellt.

TEILNEHMERZAHL / KOSTEN

1 - 14 Personen	Pauschal CHF 2'500.-
15 - 19 Personen	CHF 165.- / Person
ab 20 Personen	CHF 145.- / Person

IM PREIS INKL.

Apéro, Vorspeise, FRISCH-FISCH Gerichte, Mineralwasser, Weisswein, Rotwein, Bier, Kaffee und Dessert.

FRISCH-FISCH Rezepte und zwei 10% Gutscheine für den Einkauf im FRISCH-FISCH MERCATO

05 OPTIONAL

RUNDGANG MIT DEMONSTRATION UND DEGUSTATION

Demonstration: Lachs filetieren, Seezunge häuten und filetieren, Loup de mer schuppen und filetieren.

Degustation: Sashimi von Lachs und Thunfisch, Carpaccio vom Tintenfisch, Crevetten und Flusskrebse, Rauchlachs und Wildlachs

CHF 19.- / PERSON

GIVE AWAY

Maurerkehle und Marinade nach Wahl

CHF 20.- / PERSON



GLUSCHTIG-MACHER

GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER

GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER





GLUSCHTIG-MACHER