



# KOCHKURS

## Kulinarische Steakermittlung „auf den Punkt gegart“

Bei diesem Premiumkochkurs finden bekannte Fleisch und Fischstücke den Weg in unsere WMF Grill-Pfannen. Verena lüftet das Geheimnis einer guten Soße und erklärt den Einsatz von modernen Gartechniken. Gemeinsam kreieren wir ein leckeres Menü und trinken dazu die passenden Weine!

Kochkurs mit Verena Leister  
109 € p. Person inkl. Weinbegleitung

### Beispielmenü

Rehrücken | Rotweinjus | Maronenrisotto  
Rinderfilet | Kartoffelpüree | Maronen-Spinatgemüse  
Thunfisch | Sektkraut | Blutwurstpraline  
Schokotarte | Himbeersorbet | Vanilleespuma | kandierte Walnüsse

Küppersbusch  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

