



SCHUBERTS BRASSERIE

Am Valentinstag Sonntag den 14.02.2021

Liebe geht durch den Magen / Die Fabelhaften 4 sind zurück

Ein besonderes Highlight gibt es bei uns am 14.02.2021.

Machen Sie Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebstenä eine Freude.

Kochen und genießen Sie mit uns zusammen

ein außergewöhnliches 4 Gang Menü mit 4 Spitzenköchen

und zwei sympathischen Sommeliers Teil II.

Ab 15.00 Uhr werden wir zusammen kochen, und ab 17.30 Uhr werden

wir die Gerichte nach und nach finalisieren, und Sie können

bei romantischem Kerzenlicht zu Hause in Zweisamkeit genießen.

Teilnehmende Köche und Sommeliers

Marcel Elbruda / Vince Restaurant

Benjamin Gallein

Dennis Thies & Martina Glauberstein/ Weinbasis

Robert Awakjan & Jan Schubert / Schuberts Brasserie

Das Valentinstag-Menü

Amuse Bouche

Tatar vom Saibling mit gepickeltem Gemüse

Aspik / Joghurt-Dill (Marcel Elbruda)

Zander im Gulaschsud

Ofenkartoffel / Limone / Staudenselleriekaviar (Dennis Thies)

Kalbstafelspitz mit verschiedenen Beeten

Ziegenkäse / Feigen / Endivien (Benjamin Gallein)

Weißer Schokolade mit Rosenganach

Mousse / fermentierte Blaubeeren (Robert Awakjan)

Petit Four

4 Gänge inklusive:
Kohl-Speckbrot von den Backgeschwistern und Dip
Amuse Bouche und Petit Four
Eine Rose von der Blütenmanufaktur (für jede Frau)
Kochkurs mit Rezepten und Unterhaltung (ohne Kocherfahrung möglich)

Preis pro Menü/Person mit Kochkurs 109,00 €
Preis pro Menü/Person ohne Kochkurs
(schnell und einfach zuhause fertig gekocht) 89,00€
Weinbegleitung 39,00 pro Person (0,1 l & Dessert 5 cl)
Liebes-Cocktail zum Aperitif 9,50 €
Abholung Sonntag den 14.02.2021 11.00 bis 14.00 Uhr

Am 27.02.2021 wird es den ersten Online-Kurs mit Hack geben.
Weitere Informationen folgen.
Anmeldung werden schon angenommen.