



Kochkurse und Dégustationen 2010

Januar

Steigenberger Hotel Metropolitan :

„Hunger auf Hummer“

½ Maine Lobster mit Ananas-Limonen-Salat

Hummerbisque mit Cognacschaum

Hummer Thermidor

Hummer mit sautierten Gemüse, Eiernudeln und Thai Curry

Süßer Reisflammerie

auf Carpaccio von der Blumenduftmango

Fleming's Hotel München City &

LiV'iN Bleichstraße :

„Fleming's Wein & Käse“

Dégustation aus dem Fleming's Weinkeller mit einem Fingerfood Menü und Einem Tasting von Rohmilchkäsen.

Gratinierte Zwiebelsuppe

Rumpsteak mit Fourme d'ambert gefüllt

Burgundersauce und Kartoffelgratin

Überbackener Ziegenkäse mit Thymianhonig



Februar

InterCity Hotel Bremen &
Steigenberger Hotel Frankfurt City :

„WOK & Roll“

Maki Von Thunfisch und Melone

Gamba, Rinderfilet und Maispoullarde aus dem Wok
Mit verschiedenen frischen Gemüse, Pilzen und Gewürzen.
Fisch, Fleisch und Geflügel einzeln für sich zubereitet.

Gesüßter weißer Klebereis
mit Thai Mango

März

Fleming's Wien Westbahnhof :

„Traditionelle Wiener Küche und Österreich im Keller“

Der Gang Menü klassisch zubereitet und modern angerichtet.
Dazu junge Winzer Entdeckungen mit passenden Weinen.

Kochkurs und Weinprobe beim Menü.

April

Fleming's Hotel Frankfurt neue Börse, München Schwabing, Wien Westbahnhof
InterCity Hotel Bremen, Wuppertal, Steigenberger Hotel Metropolitan, Frankfurt City :

„Spargelzeit“

Rund um das lange Ding. Klassisch und mal modern.

Eingelegter deutscher Stangenspargel in Dill-Vinaigrette

Ausgebackener Stangenspargel in Pankomehl mit Soja Dip

Spargelsuppe



Gekochte deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln
zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
Lachssteak und kleinem Rinderfilet

Pfannen gerührter Stangenspargel
mit Frühlingsgemüse und Sprossen
Jasminreis

Mai

Fleming's Hotel Frankfurt Messe, Hamburger Allee und München City
InterCity Hotel München :

„Wein WM“

Weine aus Südafrika mit einheimischen Speisen.

Mini-Soaties mit Hähnchenfilet oder Lamm
Kokos-Sojasauce

Kalte Papayasuppe

Straußen-Satey mit Erdnuss-Sauce
mit Bohnenpüree

Malva-Pudding
mit Mango-Chillikompott

Juni / Juli / August

Fleming's Hotel Neue Börse, München Schwabing
Steigenberger Hotel Frankfurt City :

„ Best of BBQ“

Planters's Punch

Gegrillte Austern mit Wasabi - Sahne

Quesadillas vom Grill mit Salsa Fresca



Chao Tom

In Bier Pochierte Grillwürstchen

Kartoffelsalat mit jungem Sellerie

Basilikum - Thunfisch

Rosmarin - Lammkoteletts mit Senf - Minze - Sauce

Uptown s'Mores

September

Steigenberger Hotel Metropolitan :

„Klassische Brasserie Gerichte“
mit dazugehörigen französischen Weinen

Gratinierte Zwiebelsuppe

Entrecôte à la bordelaise

Tarte Tatin

Oktober

InterCity Hotel Bremen &
Steigenberger Hotel Frankfurt City :

„WOK & Roll“

Maki Von Thunfisch und Melone

Gamba, Rinderfilet und Maispoularde aus dem Wok
Mit verschiedenen frischen Gemüse, Pilzen und Gewürzen.
Fisch, Fleisch und Geflügel einzeln für sich zubereitet.

Gesüßter weißer Klebereis
mit Thai Mango



Fleming's Hotel Frankfurt neue Börse, München Schwabing, Wien Westbahnhof
InterCity Hotel Bremen, Wuppertal, Steigenberger Hotel Metropolitan, Frankfurt City :

„Kinder Backstube“

An den Advents Samstagen von 14:30h bis 17:00h
Plätzchen backen in den Küchen.

Gebäck wird in Tüten gepackt.