

Kochevent
„Die Küche Marokkos“
mit Heike Elhaddaoui

Mittwoch, 20. November 2019

19.00 Uhr – 23.00 Uhr

Kochen sie mit mir gemeinsam und erleben Sie die große Vielfalt der Aromen und Gerüche des Orients!

Menü

Aperétif

*

**Gerösteter Blumenkohl mit Safrandressing und Korinthen
Vier – Aromen – Salat mit grünen Oliven
Weißes Bohnenpüree mit Knoblauch und glatter Petersilie**

Knuspriges Fladenbrot & Goldgelbe Sesamringe

*

Briouats mit Lammfüllung und Joghurt – Minze – Dip

*

**Marokkanische Hackbällchen mit getrockneten Feigen und gehackten Mandeln in
Tomatensauce**

Hähnchentajine mit grünen Oliven und eingelegten Zitronen

*

Cremé Brulee mit Dattel – Zimt - Füllung

*

Marokkanischer Pfefferminztee

89,- inkl. Weine und Mineralwasser

Die Weine für meine Kochevents kaufe ich bei Wein Kern.

(Kochschütze – leihweise)

Mind. 10 Teilnehmer, max. 14 Teilnehmer

Das Menü kann auf Grund der Teilnehmerzahl noch variieren.

Alle Gerichte bereiten wir gemeinsam zu!

Ich freue mich auf Ihre Anmeldung direkt bei mir:

info@heike-elhaddaoui.de

0241/175456