

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

KOCHEVENT „SCHWEINEFILET“

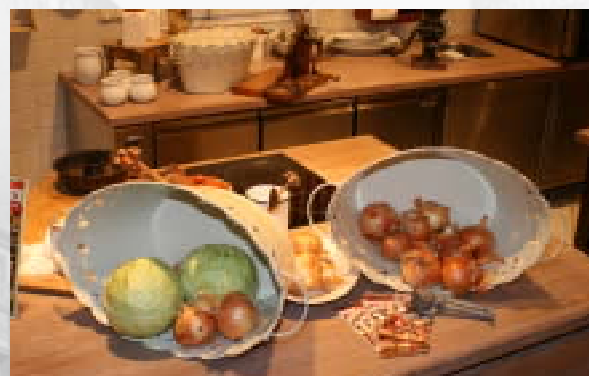
Classic meets Moderne in Oma´s GÜsche

Kochen Sie mit uns einen Hauptgang der Extraklasse nach Oma´s uralten Rezepten im Stile der modernen Küche. Braten Sie zartes Filet vom Jungschwein, welches Sie zuvor mit aromatisch geräuchertem Landschinken umwickelt haben. Kochen Sie dazu knackfrischen Wirsing in Rahm und erleben Sie die Renaissance von Oma´s selbstgemachten grünen Klößen.



Lernen sie von unserem Küchenchef, Vincent Clauss, wie man Fleisch richtig zubereitet, egal ob „rosa gebraten“ oder „well done“, und erleben Sie, wie man rustikale Speisen im Stile eines Sternekochs präsentiert.

Erfahren Sie in diesem zweistündigen Kochevent Neues, Wissenswertes und entdecken Sie längst vergessene Rezepturen wieder neu.



Preis pro Person 37,00 €
(als Einzelgericht)

Preis pro Person 47,00 €
(im Rahmen eines 3-Gang Menüs)

