

C3720 Das besondere Menü

Beginn	Samstag, 24.01.2026, 10:00 - 15:30 Uhr
Kursgebühr	74,00 €
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Hans Montag
Kursort	UF, vhs, V0.07, Lehrküche, Am Bahnhof 13, 85774 Unterföhring

Das besondere Menü ist ein sieben Gänge Galadinner voller Überraschungen. Zu jedem Gang wird ein besonderer Wein bzw. Champagner serviert, zum Dessert ein Original Poncha. Diese Gänge erwarten Sie: Miso Suppe, ein Muss in Japan. In der Schale gegarte Auster mit Buttermilchsud und Forellenkaviar, ein absoluter Hingucker. Tatar vom Rinderfilet, auf geröstetem Bauernbrot, ein Gericht das begeistern wird. Sanft gegarter Kabeljau, auf Sahnesauerkraut, einmalig gut. Himbeere-Sorbet, nicht nur farblich ein Genuss. Kalbsinvoltni mit Fregola Sarda und Sellerieschaum, ein Hochgenuss. Crepe Suzette mit Vanilleeis, der süße Höhepunkt. Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtücher und Vorratsbehälter. Die Materialkosten (inkl. Wein und Mineralwasser) in Höhe von EUR 40,00 sind in der Kursgebühr enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
24.01.2026	10:00 - 15:30 Uhr	Unterföhring, vhs-Zentrum, Lehrküche, V0.7

[zur Kursdetail-Seite](#)