

INTERNER NEWSLETTER 2017

10-2017

PRÜFUNG ZUM KÜCHENMEISTER

HERR STRAUBE HATTE IM JULI SEINE MEISTERPRÜFUNG ZUM KÜCHENMEISTER, NACH 3 JAHREN AUSBILDUNG MIT BRAVUR BESTANDEN. DAS IST AUF JEDEN FALL EINEN NEWSLETTER WERT. HERR STRAUBE HAT TOLLE GERICHTE FÜR SEINE PRÜFUNG GEZAUBERT. ER HAT ES TROTZ DER DOPPELBELASTUNG VON BERUF UND AUSBILDUNG GEMEISTERT.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER AUSBILDUNG!



DIE VORSPEISE: PASTETE VON DER BARBERIEENTE, GÄNSESTOPFLEBERMOUSSE IM GELEEMANTEL ,ORANGENCONFIT, JOHANNISBEER CHUTNEY, ROTE BEETE BIRNENSALAT UND WALDORFSALAT.



DIE 2. VORSPEISE: KLAARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT RICOTTA KLÖBCHEN UND ZUCCHINI- PARMESAN CREMESUPPE MIT TIROLER SPECK DAZU OCHSENSCHWANZCRUSTILLON.



DER HAUPTGANG: Tournedo mit Kräuter Kruste, Crepinette vom Ochsenbäckchen, Madeirasoße, Tomatenhollandaise, Ratatouille und Kartoffelravioli.



**DER 2. HAUPTGANG: ROULADE VOM STEINBUTT, RIESENGARNELE IM SPECKMANTEL,
HUMMERSOÛE, SOÛE BOURRIDE, KAISERSCHOTEN UND CHAMPIGNONRISSOTTO.**



**DIE NACHSPEISE: WARME ERDBEERTARTE, ERDBEER TIRAMISU, HOLUNDERBLÜTEN
SORBET IM SCHOKOLADENNEST UND MINZZUCKER.**