

## so bringen sie ihre freunde so richtig zum kochen!

im il primo, dem restaurant im theater winterthur, haben wir eine perfekte infrastruktur für **plausch-kochkurse** für 10 bis etwa 35 personen.

unter anleitung eines profikochs wird ein durch sie bestimmtes 5-gängiges menu gekocht.

im menupreise inbegriffen sind:

schriftliche rezepte für alle teilnehmerInnen, kochschürzen, kochmützen, die gesamte küchen-infrastruktur inkl. abwasch-equipe.

die grundkosten für den profikoch betragen 300 franken pro abend.

gerne stellen wir für jeden "koch" und jede "köchin" ein individuelles kursdiplom aus (kosten fr. 5.-); wir benötigen dafür die vor- und nachnamen.

zum ablauf:

18.30 uhr: spätestes eintreffen der gäste zum apero, einstimmung in den abend und gruppeneinteilung

19.00 uhr beginn der vorbereitungsarbeiten unter anleitung des küchenchefs

20.15 uhr der 1. gang wird serviert

ca. 23.30 uhr anlass-schluss

unsere erfahrungen zeigen, dass ein plausch-kochkurs nicht nur teambildend ist, sondern für alle beteiligten zu einem anlass wird, den sie nicht so schnell wieder vergessen.

wir versichern ihnen, unser bestes zum guten gelingen ihres anlasses beizutragen und verbleiben

mit einem **strauss** kulinarischer grüsse

roland häusermann

gastgeber

für interessenten : 052 – 212 29 70 oder [info@strauss-winterthur.ch](mailto:info@strauss-winterthur.ch)

## menukreation „weihnächtlich“

gluschtige salatkomposition an hausdressing  
mit rauchlachstatar



weinländer riesling x sylvanerschaumsüppchen



handgemachte nudeln  
mit edelpilzen



mit zartschmelzendem käse und gemüse  
gefülltes schweins-/kalbsfilet auf  
sämigem kürbisrisotto



lauwarmer apfelstrudel mit glacé

menupreise:  
schweinsfilet franken 88.-  
kalbsfilet franken 98.-

## menukreation „wild“

gebratene wachtelbrust  
auf herbstlicher salatkomposition  
an hausdressing



marronschaumsüppchen  
mit sahnehäubchen und thymian



handgemachte nudeln  
mit steinpilzen



wildstroganoff an rassiger paprikasauce  
handgemachte spätzli

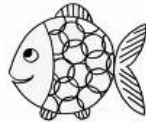


kaiserschmarrn mit rosinen

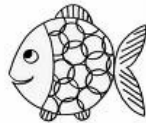
menupreis franken 98.-

## menukreation „fisch“

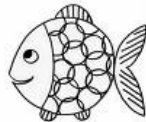
rauchlachstatar auf knackiger  
salatkomposition mit feigendressing



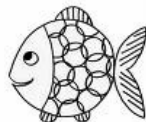
spanische fischsuppe  
mit safranfäden



spaghetti „vongole“  
dünne spaghetti mit kleinen muscheln



auf der haut gebratenes zanderfilet  
auf grünerbsenmousse mit  
gemüse-minestrone sauce umgossen



handgeschnittener fruchtsalat mit glacé  
und rahm

menupreis franken 98.-

## menukreation „italien“

panzanella  
toskanischer brotsalat mit knackigen gemüsewürfeli



gelbe peperonischautsuppe  
mit brunoise



conchiglie primavera  
grosse teigwarenmuscheln mit  
spinat-ricottafüllung auf schmackhafter tomatensauce  
mit parmesanspännen überbacken



kaninchenschlegel im weisswein  
mit steinpilzen



panna cotta auf fruchtensauce

menupreis franken 96.-

## menukreation „frühling“

roh marinierter grüenspargelsalat mit kirschtomaten  
an himbeerdressing



schaumiges Bärlauchsüppchen  
mit gerösteten Brotwürfeln



Spaghetti mit Zucchini-Streifen  
an Olivenöl



mit zartschmelzendem Käse und Gemüsestreifen  
gefülltes Schweinsfilet  
auf sämigem Risotto



lauwarmes Rhabarber-Erdbeer-Kompott  
mit Milchglacé

Menupreis Franken 92.-

## menukreation „sommer“

ramati-tomatensalat mit mozzarella di buffala  
an aceto balsamico



gazpacho andaluz  
kalte tomaten-gurkensuppe



in olivenöl gebratene riesencrevetten  
mit frühlingzwiebeln und peperoncini



knusprig gebratenes mistchratzerli  
an salbeibutter  
kleine bratkartöffeli



beerensalat mit fruchtglacé

menupreis franken 89.-

## menukreation „herbst“

waldpilztatar mit rucolasalat



kürbisschaumsüppchen  
mit kernöl



handgemachte nudeln  
mit edelpilzen und salbei



rosa gebratenes rehrückenfilet  
an sämiger johannisbeersauce  
rosenkohl und handgemachte spätzli



pochierte rotweinbirne  
mit marsala-sabayon

menupreis franken 105.-

## menukreation „winter“

gebratene entenleber auf  
linsen-gemüsesalat



gratinierte französische zwiebelsuppe



taglierini tartuffi  
feinste nüdeli an trüffelöl



lammrückenfilet unter der thymiankruste  
kartoffelgratin



brie im strudelteig  
im olivenöl gebacken

menupreis franken 102.-

## menukreation „meeresfrüchte“

gluschtige vorseisenkomposition  
mit gebratenem bärenkrebs, lachstatar  
auf melonencarpaccio



humpersuppe mit calvados



handgemachte ravioli mit einer füllung  
aus meeresfrüchten und mascarpone



hummer-ragout nach winterthurer-art



erdbeertiramisu nach art des hauses

menupreis franken 110.-