

Kochschule



Kochkurs

**DON
GIOVANNI**

Hotel & Ristorante

Einladung zum Kochkurs



Schauen Sie unseren Köchen nicht nur über die Schulter ...
sondern unserem Maestro auch mit in die Töpfe!

LA VERA CUCINA ITALIANA!

Die echte italienische Esskultur ...
mit allen Feinheiten - lernen Sie unter fachgerechter
Anleitung original italienisch zu kochen ...
mit einem Exklusiv Rezept für zu Hause ...

5 - Gänge Menü exklusive Getränke

Termine nach individueller Terminvereinbarung
jederzeit ab 12 Personen möglich!

Reservierung unter:
Tel. 0341-308888-0
ristorante@don-giovanni-leipzig.de

www.don-giovanni-leipzig.de

* Wählen sie zwischen 4 original italienischen Menü
mit Rezept für zu Hause zum Nachkochen *

Menü I

OLIVE NERE

Gebackene schwarze Oliven & frisches Grissini

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch & frischem Basilikum

MINISTRONE DI VERDURE

Suppe von Artischockenherzen, grünen Spargelbohnen, Brokkoliröschen, roten Paprika, Zucchini & Karotten, Kartoffeln & frischen Lauchzwiebeln

PICCATA ALLA MILANESE

Zarte Schnitzel aus dem Kalbsrücken im Parmesanmantel in der Pfanne gebacken, auf Spaghetti mit traditionellem Tomatensugo mit frischem Basilikum & Parmesano

SORBETTO AL LIMONE

Hausgemachtes Zitronensorbet



Menü II

PANE BIANCO

Rosmarinbrot mit Knoblauch

ANTIPASTO ITALIANO

Gebackene schwarze Knoblaucholiven, Auberginen in Parmesankruste, frischer Fenchel mit Gorgonzola, Zucchini & rote Paprika im Ofen gebacken,

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Traditionsnudeln aus Apulien! Spaghetti extra al dente – mit kalt gepresstem Olivenöl, gebackenem Knoblauch & scharfen Peperoni

FILETTO MAIALE IN CAROZZA

Zartes Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat & Mozzarella im Ciabattabrotteig gebacken auf Steinpilzrahmspiegel

SORBETTO AL BASILICO

Hausgemachtes Basilikum - Limonensorbet

Menü III

PANE AL ROSMARINO

Pizzabrot mit Rosmarin frisch aus dem Holzfeuerofen!

INSALATA CON FILETTO DI TRIGLIE

Jahreszeitliche Salatvariation auf Balsamicospiegel mit Rotbarbenfilet vom Grill & Zitronenöl

LINGUINE CON TONNO

Nudelspezialität mit Zwiebeln, Sardellen, Kapern & Thunfisch in Olivenöl geschmort mit spritzigem Vino Bianco abgelöscht

INVOLTINI DI SOGLIOLA

RIPIENI CON SPINACI

Edle Seezungenröllchen gefüllt mit Blattspinat an original Safran Risotto

CREPPE ALLA DON GIOVANNI

Feine Crepes gefüllt mit Vanilleeis auf warmen Himbeerspiegel



Menü IV

PANE PUGLIESE AL FORNO

Frisches Ciabattabrot frittiert nach apulianischer Art - gefüllt mit Mozzarella, Basilikum & Strauchtomaten

ZUPPA CON AGLIO

Köstliches Knoblauchsüppchen mit Parmesancroutons

RIGATONI AMATRICIANA

Hohlnudeln mit Zwiebeln & kernigem Schinkenspeck in herzhaftem Tomatensugo mit gehobelten Parmesanflocken

FAGIANO DELLO CHEF

Kreation vom Chef Signor Natale - Edle Fasanenbrust gefüllt mit feinem Blattspinat im Parmaschinkenmantel auf Steinpilz – Estragonrahm an Knoblauchrisotto

ZABAIONE

Italienische Dessertspezialität! Aufgeschlagene Weinschaumcreme mit aus Marsalaweinschaumcreme