



Der Kochevent – die neue Essklasse

Bei diesen Events kocht Tommy R. Möbius mit Ihnen ein Drei Gang Menü, welches gemeinsam an der langen Tafel gegessen wird. Es hat einen eigenen Eventcharakter und hebt sich somit von einem klassischen Restaurantbesuch und Kochkurs ab. Sie essen & trinken in einer besonderen Atmosphäre und haben zeitgleich die Gelegenheit alles zu erfragen, was Sie interessiert und am Herzen liegt. Gekocht werden ausgewählte Lebensmittel, die in unserem Lebensmittelpunkt erhältlich sind.

Kochevent „möbius pure & intensive“

Erlebnis: 3 Gang Menü - inklusive Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee

& eine Präsentbox von Möbius für zuhause sowie alle Rezepte

Veranstaltungstage: Montag - Freitagabend, sowie Sonntagmittag oder auch gerne auf Anfrage

Mind. Teilnehmer: 8 / Max. Teilnehmer: 15

Preis pro Teilnehmer: 159,00 Euro

Beginn: 19 Uhr bzw. 14 Uhr / Dauer: 4 Stunden

Menüidee als Einblick

Das Tatar vom Wolfsbarsch | Yuzusesam | Petersilien Öl | gestockte Buttermilch

Was heißt frischer Fisch? Woran erkennt man frischen Fisch und wieso können wir ihn fast roh essen?

Wir werden gemeinsam einen wilden Wolfsbarsch filetieren und für unsere Vorspeise vorbereiten.

Das Bresse Poulet | kleine Erbsen Tortellini | Albufeirasauce | feines Wintergemüse

Ein ganzes Huhn? Ja, wir zerlegen es fachgerecht und Möbius zeigt was er aus dem Rest macht. Nebenbei machen wir Pasta Teig und unsere eigene Jus der Meisterklasse.

Der Kaiser isst sein eigenen Schmarrn | Marillen Röster | Rahmeis

Was ist der Unterschied zwischen Kaiserschmarrn und Topfenschmarrn und wieso ist der bei Möbius immer so hoch? Und wie Röster?

Gültig bis 31.Dezember 2021