



MILANO  
KÜCHEN.WERK

MILANO küchen.werk GmbH & Co.KG

im Alten Industriegelände Straße E

Werner-Hartmann-Str. 1-3

01099 Dresden

TEL 0351 85 88 413

FAX 0351 85 88 415

WEB [www.milano-kuechenwerk.de](http://www.milano-kuechenwerk.de)

MAIL [info@milano-kuechenwerk.de](mailto:info@milano-kuechenwerk.de)

---

## „Fisch & Fleisch“

# Kochkurs mit neuen Trends

---

### Ihre Location

Der Kochkurs findet im Eventbereich des Milano küchen.werk statt. Kochbegeisterte haben in dem besonderen Ambiente eines Industrielofts verschiedenste Möglichkeiten ihrer Leidenschaft nachzugehen oder sich fachmännisch von bekannten Köchen anlernen zu lassen. Die altindustriell erhaltenen Räumlichkeiten mit großer Profiküche und modernster Technik bieten alles, was ein unvergesslicher Abend zum Gelingen braucht.

### Ihr Profikoch Tarek Ghezal

Ihr Meister und Profikoch Tarek Ghezal angefangen in Dresden, über Spanien, bis auf den Schiffen der deutschen Marine hat er „seine Nase in viele Kochtöpfe unterschiedlichster Länder gesteckt“, um die Vorlieben und Traditionen der großen weiten Welt kennen zu lernen. Er leitet mit seinem Geschäftspartner die Catering-Firma „Dresden isst“.

### Ihr Programm und das 3-Gang-Menü

- Begrüßung
- Gruß aus der Küche
- Roulade vom Perlhuhn und Seeteufel
- Saiblings Tatar Asia Style mit Wachtelspiegelei an Wiesenkräutern und Kerbel-Orangen Vinaigrette
- Mit Eismeer-Garnele gefüllte Maishähnchenbrust an sautierter Karottentagliatelle & getrüffeltes Topinambur-Püree
- Crème brûlée an Himbeer-Blitzeis
- Gemeinsam genießen

### Ihre Fakten

Dauer des Kurses:	ca. 4 Stunden
Preis:	89,00 €
Teilnehmerzahl:	10-15
Leistungen:	Programm wie beschrieben inkl. Betreuung durch Mitarbeiter des Milano küchen.werks alle Zutaten in hochwertigster Qualität Wasser, korrespondierender Wein, Bier

### Ihr Kurstermin

Freitag, 28.09.2018 um 19:00 Uhr

### Ihre Anmeldung

Per Mail unter [buero@milano-kuechenwerk.de](mailto:buero@milano-kuechenwerk.de)