

10

**Restaurant
Kokkeriet**Kronprinsessegade 64
1306 København K
Tlf. 33 15 27 77
www.kokkeriet.dk, info@kokkeriet.dk

Af Steen Blendstrup

STJERNEGOD MADOPLEVELSE



Selvgjort er velgjort – også når det gælder mad. Men resultatet kan nå stjernerne, når man får kyn- dig vejledning af en dygtig kok. Måske endda en Michelin-stjerne, for det er Restaurant Kokkeriet, der holder kokkeskole!

**MENU**

Den aktuelle menu:

Kammusling østers, peberrod & skorzonnerod

Røget Ål & Foie Gras rugbrød & æble

Helleflynder

løg, kartoffel & rødbede

Unghane & Hummer stuvede kål

Glaseret Svinefilet

selleri, hasselnødder & trøffel

Citronfromage & Sandkage

flager, creme & granité

Guldkaramel

NB: menuen skifter ca. hver 6. uge, spørg gerne.

Restaurant Kokkeriet har gennem de seneste otte år holdt kokkeskole for virksomheder, der benytter det som teambuilding, men da mange private har efterspurgt kurserne, har Restaurant Kokkeriet i år besluttet at åbne kokkeskolen for par, mindre grupper og enkeltpersoner med kærlighed til mad – en gang om måneden. Man køber simpelthen 'billetter' enten direkte hos restauranten eller via Billetnet.

Levende hummer eller andetunger

Og så står man pludselig der med en gruppe mennesker, man aldrig har mødt før. Med et glas champagne til den gensidige præsentation

og en fælles glæde ved god mad stiger stemningen imidlertid hurtigt. Snart er man gode kolleger i køkkenet, for det kræver fuld koncentration at skulle stå med en levende hummer, tranchere en kylling for første gang eller forvandle en suppe til skum. Kokkeskolen er baseret på månedens menu, så man kan være sikker på at lære nyt – f.eks. at knoldgaldetand er en velsmagende rødfrugt, eller at andetunger er en delikatess. Man skal bare vide hvordan!

Tjenerne tager over

Tilberedningen af maden – fem retter – tage de første godt to timer af arrangementet. Derefter skifter man rolle til gæst på Restaurant Kokkeriet, og stedets tjener tager over, indtil aftenen slutter med kaffe og avec.

Man får selvfølgelig menu og opskrifter med hjem, så man kan genskabe den uforglemmelige oplevelse derhjemme. De første tre kurser på Kokkeriets kokkeskole har været udsolgt, men der er endnu billetter til kokkeskolen 14. april, 19. maj og 16. juni. Flere kurser er planlægges for resten af året.

Ud af huset

Kokkeskolen kan også rykke ud af huset, hvis man som gruppe bestiller et kursus. Det kræver bare en del bordplads, hvor man nu end vil have kurset afholdt. Man kan selvfølgelig også nøjes med at bestille Kokkeriets catering – til bryllup, confirmation eller anden stor fest. Den service strækker sig fra menuer og buffet til under 400 kr. per kuvert til samlede events med alt fra location til rød løber, tjener og DJ til dans efter maden. Læs mere om kokkeskole, catering og restaurant på www.kokkeriet.dk

TILBUD TIL LIEBHABERBOLIGENS LÆSERE:

Champagne, snacks, amuse, 7-retters menu, tilhørende vinmenu & kaffe med avec og petit fours. Normalpris kr. 1.875.

Pris for Liebhaverboligens læsere kr. 1.600.

Oplys ved bordbestilling, at du har set annoncen i Liebhaverboligen!

