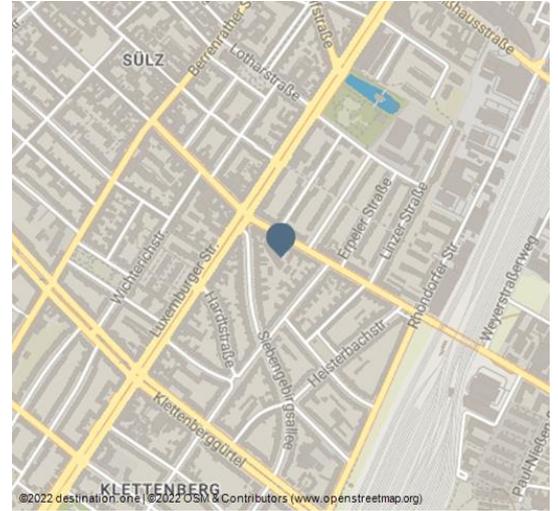




Französische Finesse m.d. Flair d. Fünfstromlandes - Fine Food Days Cologne 2024

Sonstiges



Im Festival der Kölner Spitzengastronomie wird Köln als weltoffener, kulinarischer Hotspot zum Erlebnis. Von der Meet & Taste Küchenparty bis zur fulminanten Abschlussgala erwarten Sie zwei einzigartige kulinarische Festivalwochen. Alle beteiligten Gastgeber*innen & Winzer*innen stehen für herausragende Qualität und feinste Handwerkskunst. Dabei spannt Nachhaltigkeit einen wichtigen Bogen im Festival: Vom Anbau bis zum Genuss – ökologisch, ökonomisch und sozial. Das Festival bietet den vielseitigen Berufen in der Gastronomie – und vielen Auszubildenden eine Bühne. Freuen Sie sich auf unvergessliche Erlebnisse in Köln und nächster Umgebung.

Veranstaltungsort:

Restaurant Der Vierte König
Gottesweg 165
50939 Köln

Veranstalter:

DER VIERTE KÖNIG
Gottesweg 165
50939 Köln





Preisinformationen:

ab 169,00 € Erleben Sie eine Fusion aus französischer Finesse, dem Flair des Fünfstromlandes und erlesenen Weinen bei den diesjährigen Fine Food Days im Restaurant DER VIERTE KÖNIG. Die Kreationen von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes und Yoann Hue werden begleitet von ausgewählten, auf jedes Gericht abgestimmten Weinen, die Ihnen Sommelier Timo Hüntgen von der Firma Weinkonzept präsentieren wird. Erleben Sie unvergessliche Gaumenfreuden in unserem stilvollen Ambiente, und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Reservieren Sie noch heute, um Ihren Platz zu sichern.

AMUSE-GUEULE

In Garam-Masala geräucherte Wachtelbrust mit Mungbohnen Salat und Minz-Joghurt Espuma

Gebratene in Oregano marinierte Garnele und Praline mit indischem Ratatouille, Schnittlauch-Schaum und Paprika-Sauce

Zweirelei vom Kalb (Filet + Keule geschmort) mit zweifarbiger Polenta, Schlangenbohnen und Thymian-Tomaten-Sauce

Pistazien-Kulfi mit Apfelstrudel und Kumquat

Preis 169€ inkl. Aperitif , Weinbegleitung und Wasser

Preisinformationen:

ab 169,00 € Erleben Sie eine Fusion aus französischer Finesse, dem Flair des Fünfstromlandes und erlesenen Weinen bei den diesjährigen Fine Food Days im Restaurant DER VIERTE KÖNIG. Die Kreationen von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes und Yoann Hue werden begleitet von ausgewählten, auf jedes Gericht abgestimmten Weinen, die Ihnen Sommelier Timo Hüntgen von der Firma Weinkonzept präsentieren wird. Erleben Sie unvergessliche Gaumenfreuden in unserem stilvollen Ambiente, und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Reservieren Sie noch heute, um Ihren Platz zu sichern.

AMUSE-GUEULE

In Garam-Masala geräucherte Wachtelbrust mit Mungbohnen Salat und Minz-Joghurt Espuma

Gebratene in Oregano marinierte Garnele und Praline mit indischem Ratatouille, Schnittlauch-Schaum und Paprika-Sauce

Zweirelei vom Kalb (Filet + Keule geschmort) mit zweifarbiger Polenta, Schlangenbohnen und Thymian-Tomaten-Sauce

Pistazien-Kulfi mit Apfelstrudel und Kumquat

Preis 169€ inkl. Aperitif , Weinbegleitung und Wasser

Termine:

Donnerstag, 29.08.2024, 19:00 Uhr

Montag, 02.09.2024, 19:00 Uhr

Link zum Kartenverkauf:

Autor:

KölnTourismus GmbH

info@koelntourismus.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/7hvvf>

Quelle: destination.one

ID: e_100815792

Zuletzt geändert am 26.04.2024, 14:40





Link zum Kartenverkauf (<https://www.koelnticket.de/eventseries/3221967?affiliate=5TO>)

