

Menü der Auszubildenden September 2019

GASTRONOMISCHES AUSBILDUNGSZENTRUM NIDEGGEN

Verehrte Gäste,

jeden Monat kreieren, entwickeln, planen, kalkulieren und kochen unsere Auszubildenden ein Menü für Sie!

Unsere Zielsetzung ist es, den Auszubildenden die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche in den Arbeitsablauf mit zu integrieren. Hierbei sollen die Kreativität und Phantasie unserer „Azubis“ gefördert werden und sie sollen an die praktische Umsetzung ihrer Vorstellungen im Arbeitsablauf herangeführt werden. Dies ist ein wesentlicher Prozess im täglichen Anforderungs-Profil des Berufs Koch und des Ausbildungsrahmenplans.

Bitte unterstützen Sie unsere Auszubildenden und geben Sie ihnen die Möglichkeit ihre Vorstellungen über Kundenwünsche, Vorlieben, Geschmäcker, Kalkulation, Wareneinsatz und Resonanz zu vervollständigen. Testen Sie doch bitte das Menü der Auszubildenden im Monat September.

In diesem Monat waren maßgeblich Herr Marcel Toussaint und Herr Fabian Claßen an der Menü-Gestaltung beteiligt. Im Service war Frau Sonja Lucas an der Gestaltung unseres Azubi Cocktails beteiligt.

Wir möchten hier den Auszubildenden unseren besonderen Dank aussprechen,

mit kulinarischen Grüßen
das gesamte „*Gastro-Team*“.

DGA
DÜRENER GESELLSCHAFT FÜR
ARBEITSFÖRDERUNG mbH

Menü der Auszubildenden September 2019

GASTRONOMISCHES AUSBILDUNGSZENTRUM NIDEGGEN

MENÜ

Azubi Cocktail

Grand Hugo

Gruß der Azubis aus der Küche

Pochierte Lachsterrine auf Pak Choi
mit Sesam Vinaigrette und Apfelperlen

Crepinette vom Hirschrücken mit Kirschjus,
in Butter glasierte weiße Rüben und Süßkartoffelröstis

Komposition von Milchreis, Beeren und Hafer

Menü-Preis pro Person

29,50 €

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Wir halten für Sie unsere schriftliche Kennzeichnung der Speisen bereit.*

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung mbH (GAZ) ©

DGA
DÜRENER GESELLSCHAFT FÜR
ARBEITSFÖRDERUNG mbH