STEFFEN DISCH
- 10 Jahre Michelin-Stern
- TV-Koch

KURO MORI
- Restaurant / Bar / Offene Küche
- Casual Dining
- Zentrale Lage in der Altstadt

WIR BIETEN IHNEN
- Event-Cooking
- Gehobenes Private Dining
- Hochwertige VIP-Caterings
- Coaching

EVENT-LOCATION
Das Kuro Mori ist der ideale Ort für exklusive Veranstaltungen, Kochevents und private Feiern – Wir sind gerne für Sie da. (bis 75 Pers.)

steffendisch.de

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

KURO · MORI
BAR · RESTAURANT

KOCHKURSE
STEFFEN DISCH

Sonntag, 28. Januar 2024, 15 h

ASIATISCHE AROMENKÜCHE
Sashimi, Sushi, Tom Kha Gai, Dim Sum

Sonntag, 10. März 2024, 15 h

SAUCEN, SUPPEN, FONDS
Tipps und Tricks aus der Sterneküche

Sonntag, im April, 15 h
(genauer Termin wird im Januar bekanntgegeben)

LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE
Spargel, Kräuter, Rhabarber

Sonntag, im Mai 2024, 15 h
(genauer Termin wird im Januar bekanntgegeben)

FISCH, SCHALEN- u. KRUSTENTIERE
Hightlights aus den Tiefen der Seen und Meere

Sonntag, im Juni 2024, 15 h
(genauer Termin wird im März bekanntgegeben)

VEGETARISCHE STERNEKÜCHE
Risotto, Falafel, Pasta, Landei 2.0

Sonntag, im Juli 2024, 15 h
(genauer Termin wird im März bekanntgegeben)

SCHWARZWALD TRIFFT ASIEN
Dashi, Japanisches Schnitzel, Maultäschle

Sonntag, im August 2024, 15 h
(genauer Termin wird im März bekanntgegeben)

SCHWARZWALD TRIFFT ASIEN
Dashi, Japanisches Schnitzel, Maultäschle

Sonntag, im Oktober 2024, 15 h
(genauer Termin wird im März bekanntgegeben)

BRATEN / SCHMOREN / DÜNSTEN
Verschiedene Garmethoden vom besten Fleisch

Montag, im August 2024 ab 8:30 h
(genauer Termin wird im März bekanntgegeben)

SPECIAL FÜR DIE PROFIS
Ganztageskochkurs „Schwarzwald trifft Asien"
Planen und Kochen eines Menüs:
Frühstück / Vorbesprechung / Einkauf auf dem Markt / Kochen / Lunch / gemeinsames Dinner
Voraussichtliches Ende: 22 h