

# Herbst- Angebot Menü



**CULINEA**  
Kochstudio –  
Treffpunkt für  
puren Genuss:

**Prosciutto crudo  
frisch ab der  
Berkel, selbst  
geschnitten!**

Die Berkel-Aufschnittmaschine ist ein messerscharfes Kultobjekt. Spielen Sie Schinkenmeister und schneiden Sie für Ihre Gäste hauchdünne feinsten Prosciutto selbst. Buchen Sie das Apéro-Erlebnis bei unserem Kochteam:  
[kontakt@culinea-kochstudio.ch](mailto:kontakt@culinea-kochstudio.ch)

## Vorspeisen:

Fenchel-Orangensalat mit gebratenen Jakobsmuscheln  
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen  
Jakobsmuschel-Croustillante  
Hirschcarpaccio mit Herbstpilz-Tatar  
Linsen à la vinaigrette mit gebratener Entenleber

## Suppen:

Kürbissuppe mit Bärenschwanzkrebs-Einlage  
Meerrettichsuppe mit Rauchlachs millefeuille  
Steinpilz-Cappuccino  
Karotten-Ingwersuppe mit Pouletsatay  
Hummerbisque mit Pastisschaum

## Zwischengerichte:

Couscous-Mango-Timbale mit Kaninchenfilet  
Crêpes mit Pilzragoût  
Gebratener Loup de Mer, Süsskartoffeln, Wasabischaum  
Gnocchi mit Pilzcrèmesauce  
Thunfisch im Chili-Kräutermantel

## Hauptgänge:

Rehmédallions mit Nusskruste, Spätzli und Rotkraut  
Maispoulardenbrust mit Sellerie-Kartoffelpüree  
Rindsfilet Rossini mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet  
Kalbssteak mit Weintraubensauce und hausgemachten Nudeln  
Lammrücken mit Meerrettichkruste und Rosmarinkartoffeln

## Desserts:

Apfel-Sauerrahmtörtchen mit Butterstreusel und Orangensabayon  
Lauwarme Feigentarte mit Vanilleglace und Holundersauce  
Haselnussparfait mit Datteln und Orangen  
Lebkuchenmousse mit marinierten Feigen  
Zwetschgenschmittchen mit Sauerrahmglace

kochstudio  
& events

**IHR PERSÖNLICHES  
3-, 4- ODER 5-GANG WUNSCHMENÜ.  
UND DAS SIND UNSERE PREISE:**

3-Gang CHF 125.– pro Person  
4-Gang CHF 145.– pro Person  
5-Gang CHF 165.– pro Person

*selection*  
CULINEA

Die CULINEA-Geschenkbboxen, nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Das feine Dankeschön für Ihre Mitarbeiter und Kunden. Damit der Event noch lange in aller Munde bleibt.



Weitere  
feine Ideen ganz  
nach Ihrem Gusto  
[kontakt@culinea-kochstudio.ch](mailto:kontakt@culinea-kochstudio.ch)  
Tel. 044 388 44 66  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)



**CULINEA**  
kochstudio & events

affolternstrasse 52  
ch-8050 zürich

t: 044 388 44 66  
f: 044 388 44 99

[kontakt@culinea-kochstudio.ch](mailto:kontakt@culinea-kochstudio.ch)  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)

# Unsere Herbst Weine



WIR SCHENKEN REINEN WEIN EIN –  
ZU JEDEM MENÜ DEN PASSENDEN.

kochstudio  
& events

## Schaumweine, 7,5 dl

Prosecco L'Antica Querica, brut		Veneto (I)	CHF 36.–
Champagner Soutiran, brut		Champagne (F)	CHF 59.–
Fior D'arancio, dolce	2008	Veneto (I)	CHF 31.–

## Weissweine, 7,5 dl

Prado Rey, Verdejo	2009	Rueda (E)	CHF 26.–
Girlan, Plattenriegel, Pinot Bianco	2009	Südtirol (I)	CHF 37.–
Galici, Agareno	2008	Sicilia (I)	CHF 37.–
Dante Rivetti Chardonnay	2007	Piemont (I)	CHF 41.–
Bianco di Custoza, Zeni	2006	Custoza (I)	CHF 38.–

## Rotweine, 7,5 dl

Prado Rey Roble	2008	Ribera del Duero (E)	CHF 36.–
Casa Castillo Monastrell	2007	Jumilla (E)	CHF 36.–
Aranleon Solo	2006	Utiel-Requena (E)	CHF 41.–
Château Sémillon Mazeau	2000	Medoc (F)	CHF 44.–
Pian de' Guardi, Il Lago	2002	Firenze (I)	CHF 37.–
Valpolicella Monte Dall' Ora	2003	Verona (I)	CHF 45.–
Heba, Morellino di Scansano	2007	Toscana (I)	CHF 34.50
Primitivo die Manduria, Sessant'anni	2007	Puglia (I)	CHF 52.–
Sud Negroamaro, Feudi di San Marzano	2008	Puglia (I)	CHF 42.–

## Dessertweine, 3,75 dl

Château la Rievière	2006	Sauternes (F)	CHF 38.–
Starboard Batch 88, Port-style wine	1988	California (US)	CHF 27.–

## Sélection du chef

Ripassa, Valpolicella superiore, Zenato 1,5 lt	2007	Veneto (I)	CHF 73.–
Ripassa, Valpolicella superiore, Zenato 3 lt	2007	Veneto (I)	CHF 140.–
Primitivo di Manduria, Sessant'anni 1,5 lt	2007	Puglia (I)	CHF 119.–

sélection  
CULINEA

Verlangen Sie unser ausführliches «sélection CULINEA»  
Weinangebot. Übrigens: Wir liefern Ihnen alle Weine bequem  
nach Hause – oder an Ihre Bekannte und Freunde.



CULINEA  
kochstudio & events

affolternstrasse 52  
ch-8050 zürich

t: 044 388 44 66  
f: 044 388 44 99

kontakt@culinea-kochstudio.ch  
www.culinea-kochstudio.ch

# Geschenk Ideen

ENTDECKEN SIE MEHR:  
[www.culinea-kochstudio.ch/shop](http://www.culinea-kochstudio.ch/shop)

*sélection*  
CULINEA

kochstudio  
& events

**Kochbuch**  
«Herbst Winter»  
233 heisse Rezepte  
für die kalte Jahreszeit  
**Fr. 39.90**



## Geschenke mit Geschmack

Edles Olivenöl, nützlicher Küchenhelfer zusammen mit einem Wein in einer schönen Geschenkbox stilvoll arrangiert: sélection CULINEA steht für Geschenke mit Geschmack. Ein Dankeschön für Ihre Mitarbeiter oder Kunden, das garantiert mundet! Sie wollen den Beschenkten à la carte wählen lassen? Dann sind unsere Geschenkgutscheine genau das Richtige!

Jetzt speziell:  
«Frühling Sommer»  
und «Herbst Winter»  
im Doppelpack:

2 Bücher – 4 Jahreszeiten –  
455 Rezepte. Ein ganzes  
Jahr Kochgenuss.

**Fr. 69.90**

**Bestellen Sie Ihre  
individuelle  
Kochschürze!**



## Weine mit Charakter

Eher unbekannte Weinregionen, aufstrebende Winzer, die Weine von heute und morgen: Die erlesene Weinkollektion von sélection CULINEA umfasst Qualitätsweine aus verschiedenen Regionen. Dabei setzen wir auf noch wenig bekannte Namen und Qualität, die ihren Preis wert ist. Stilvolles und praktisches Weinzubehör ergänzt das Angebot. Gerne organisieren wir für Sie auch einen besonderen Tropfen, den Sie schon lange suchen.

Gerne kreiert unser Kochteam weitere feine Genuss-Ideen – ganz nach Ihrem Geschmack und Budget. Telefon 044 388 44 66

 **CULINEA**  
kochstudio & events

affolternstrasse 52  
ch-8050 zürich

t: 044 388 44 66  
f: 044 388 44 99

[kontakt@culinea-kochstudio.ch](mailto:kontakt@culinea-kochstudio.ch)  
[www.culinea-kochstudio.ch](http://www.culinea-kochstudio.ch)