

Donnerstag, 25. April 2024, 15. Kochtag mit Benu

Der 15. Kochtag stand im Zeichen der Selbständigkeit. Menüwahl, Einkauf, Zubereitung – all dies lag in der Verantwortung der Kochkünstler. Benu liess ihnen freie Hand, nahm aber seine Verantwortung als Chefkoch wahr, indem er die Aktivitäten seiner Mitglieder überwachte und bei Bedarf seinen guten Rat beisteuerte.

MÄNNERKUCHGRUPPE



Seniorebrügg
Langenthal und Umgebung

MENÜ

15. Kochtag, 25. April 2024

Apéro

Blätterteigstangen mit Rohschinken,
Glas Weisswein

Vorspeise

Nüsslisalat und Cikorino, Datteltomaten und
Felchenstreifen garniert

Hauptgang

Eglifilet mit Zitronensauce, Romanesco
und Wildreis

Dessert

Crêpe mit Himbeersauce
Kaffee

Getränke

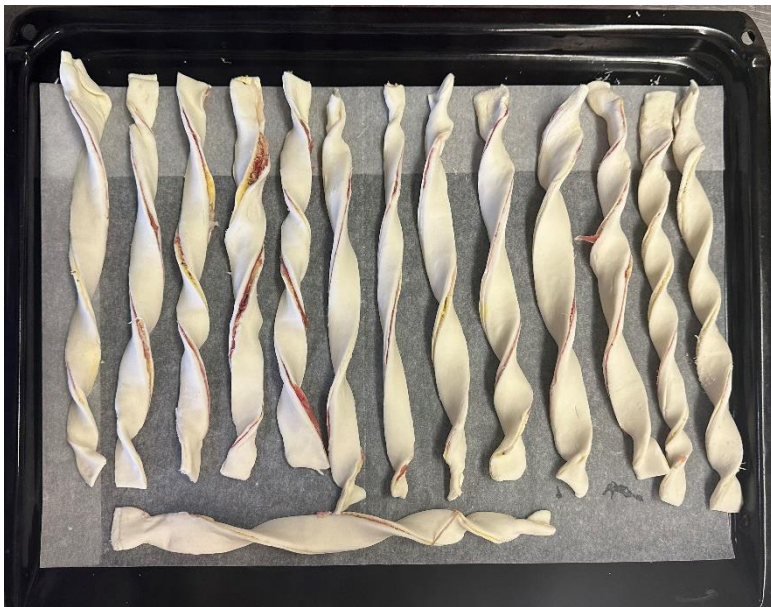
Rotwein / Wasser

Menüzusammenstellung und Leitung Kochtag,
Chr. Aeberhard und H.U. Jordi

Die nachstehenden Bilder dokumentieren die Zubereitung des Apéogebäcks.
H.U Jordi und Chr. Aeberhardt waren für die Menuezusammenstellung und Leitung
verantwortlich, wie erwähnt mit Unterstützung von Benu.







Sieht doch gut aus, das Apérogebäck! Aus welchen Gründen von den weiteren Speisen keine Bilder vorliegen, entzieht sich der Kenntnis des Schreibenden. Dem Vernehmen nach hat aber alles wunderbar geklappt und letztlich sind alle gesättigt und zufrieden nach Hause gekommen.

Bilder und Infos zum Apérogebäck: Hans Flückiger
Übriger Text: Res Ryf