

Bericht zum Herbstessen vom 2. Oktober 2023



Beim Herbstessen vom Club der Köche Donau-Ries im Hotel Meerfräulein / Wemding konnte der 1. Vorsitzende Josef Meyer zahlreiche Gäste aus dem gesamten Landkreis begrüßen.



Das Hauptaugenmerk zu diesem Essen war saisongemäß dem Kürbis und der Ente gewidmet. Das Herbstessen wurde von den Küchenmeistern Sepp und Josef Meyer mit dem Team vom Hotel Meerfräulein /Wemding zubereitet.



Beim Eintreffen der Gäste wurde vom Servicepersonal das Amuse Bouche serviert. Ein mit niedriger Temperatur gegarter, gepökelter Schweinebauch wurde in Würfel geschnitten auf einem raffiniert gewürztem Linsensalat angerichtet.

Vor dem Servieren der Suppe erklärte der Ehrenvorsitzende des Clubs Sepp Meyer die Menüfolge.



Die Kürbissuppe wurde klassisch gekocht und mit Kernöl und Weißbrotroutons in der Terrine serviert. Das Kernöl wurde in Kännchen zum selbst dosieren extra gereicht.

Vor dem Hauptgang begrüßte der Ehrenvorsitzende des Clubs Uli Großmann traditionsgemäß tischweise die anwesenden Gäste.



Im Hauptgang wurden dann edle Teile von der knusprig gebratenen Ente serviert. Die klassische Entensoße wurde in Saucieren extra gereicht. Als Beilagen wurden Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Eierspätzle eingestellt. Vom Nachservice der Ententeile und den Beilagen, wurde von den Gästen reichlich Gebrauch gemacht.

Zum Nachtisch wurde ein Dessertteller mit hausgemachten kleinen Buchteln, einer Kugel Fruchtsorbet und Vanilleschaum gereicht.



Mit Hinweisen der kommenden Veranstaltungen (Berufswegekompas, Wildessen, Adventsempfang, Fahrt zur Olympiade der Köche) vom Club der Köche Donau-Ries endete die Veranstaltung.