

Cocktails und ein Fünf-Gänge-Menü: sind wir wirklich in einer Schule?

Heute ging es für uns Schülerinnen erst etwas später im Friesland College los. Wir haben einen Rundgang durch den Gastronomiebereich gemacht und dabei viele Snacks zur Begrüßung bekommen. Anschließend haben wir in einem Barista Workshop verschiedene Kaffeearten wie zum Beispiel Espresso, Latte Macchiato oder Eiskaffee zubereitet. Als Nächstes haben wir zusammen mit dem Lehrer James im Restaurant an der Bar Cocktails gemixt. Für uns als Schülerinnen der Event AG war es spannend zu erleben, wie ein Restaurant, das vollständig von Schülern geführt wird, in der Praxis funktioniert. Das schuleigene Restaurant bietet für Schüler unterschiedlicher Berufe (z.B. Köche, Servicekräfte und Systemgastronomen) die Möglichkeit praktische Erfahrungen zu sammeln. Somit können die einzelnen betrieblichen Prozesse wie z.B. der Einkauf von regionalen Waren oder in der schuleigenen Bäckerei hergestellten Backwaren besser nachvollzogen werden.

Zum krönenden Abschluss gab es für alle ein Fünf-Gänge-Menü. Dazu haben wir zunächst den Tisch eingedeckt und zur Begrüßung Getränke zubereitet und angeboten. Eröffnet wurde das Dinner mit vegetarischen Bitterballen. Dies ist eine niederländische Spezialität, bei der es sich um eine frittierte Fleisch- oder Gemüsefrikadelle handelt. Der zweite Gang war ein kleiner Rote Beete-Kürbis-Turm. Danach gab es einen Salat mit Feigen, angebratenem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen. Der Hauptgang bestand aus einem slow cooked Hähnchen mit Kartoffelgratin und einer Karotte auf einer Rahmsoße. Zum Nachtisch hatten wir eine Tarte mit Schokomousse, garniert mit Waldbeeren sowie einem Birnensorbet. Das Dessert kam bei allen am besten an!

