

# HARALDS KOCHSCHULE

Thomas-Wimmer-Ring 11- 80539 München- Tel. +49 89 22800290- Fax. +89 22800291- info@haralds-kochschule.de

## Kochkursprogramm April 17

### April 2017

**01/04/2017** **EXOTISCH & EDEL**  
**Sa, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Philip Jaeger**

Philip Jaeger, Küchenchef im Restaurant „Bavarie“ in den BMW-Welten, wurde unlängst zum Aufsteiger des Jahres 2011 ausgezeichnet. Seine Erfahrungen sammelte er in einigen renommierten Häusern, wie im Hotel Vier Jahreszeiten, Schloss Prielau, Restaurant Amador und Deidesheimer Hof Esszimmer in der BMW-Welt. Herr Jaeger kocht an diesem Abend mit Ihnen ein 3-Gang-Menü aus exotischen Kombination von Meeresfrüchte/Fisch/Geflügel.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

**05/04/2017** **MEDITERRANE KÜCHE**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein 3-gängiges Menü für die Liebhaber der Mediterrane Küche. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht ein raffiniertes Menü mit Aromen und Genüssen aus dem Mittelmeerraum (Fisch/ Garnelen, Fleisch/Geflügel).

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro



**07/04/2017** **STEAKS & CO. FLEISCHKURS I**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Harald Schultes**

Harald Schultes zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. In dem 3-Gänge-Menü, bestehend aus Schweine-, Lamm- und Rindfleisch, gibt er Ihnen Tipps und Tricks bei der Vor- und Zubereitung und den Gartechniken für die verschiedenen Fleischarten. Dazu gehören natürlich die passenden Saucen und Beilagen.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

**08/04/2017** **THAILÄNDISCHE KÜCHE**  
**Sa, 19:00 Uhr** (Anfänger)

**Referentin: Ni-On**

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie mit Ni-On thailändische Gerichte im Wok (Geflügel/Meeresfrüchte/Fleisch) mit den traditionellen Zutaten, Kräutern und Gewürzen. Erfahren Sie neue Geschmäcker und Möglichkeiten des leichten, vitaminreichen Kochens. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

**21/04/2017** **SPITZENMENÜ FÜR GÄSTE, LEICHT GEMACHT**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Harald Schultes**

Harald Schultes bereitet mit Ihnen ein raffiniertes Menü zu, das Ihnen garantiert beim Nachkochen-gelingen wird. In gemütlicher und entspannter Atmosphäre erleben Sie an diesem Abend, wie Sie ein Menü – ganz ohne Stress – vorbereiten, damit Sie die gemeinsame Zeit mit den Gästen genießen können (3-Gang-Menü mit Geflügel/Fisch/Garnelen/Fleisch).

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

**22/04/2017** **VEGETARISCHE FRÜHLINGSKÜCHE**  
**Sa., 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein Menü mit edlen Gemüsesorten des Frühlings. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht raffinierte Gerichte mit Spezialitäten wie z.B. Spargel, Mönchsbart, Spitzmorcheln etc., die der Frühling bietet.

Das Menü besteht aus einer Vorspeise/Zwischengericht, einem Hauptgericht und einem köstlichen Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

**26/04/2017** **GERICHTE AUS BELLA ITALIA**  
**Mi, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Heiko Sian**

Der im Friaul aufgewachsene Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef des Bistros „Die Windrose“, lädt Sie an diesem Abend zu einem kulinarischen Streifzug nach seiner italienischen Heimat ein. Bereiten Sie in gemütlicher Atmosphäre mit Heiko Sian drei Gerichte mit Fisch/Garnelen, Pasta, Fleisch/Geflügel zu.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

**28/04/2017** **FLEISCH- UND BBQ-SAUCE**  
**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Harald Schultes**

Harald Schultes zeigt Ihnen, im Hinblick auf die Grillsaison, alles Wissenswerte über die Zubereitung von rotem und weißem Fleisch. Dazu gibt es natürlich noch die passenden BBQ-Saucen, Salsas, etc..

Zubereitet werden drei Gerichte von Geflügel, Lamm und Rind.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

