HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Mai 17

Mai 2017

05/05/2017 RAFFINIERTER MITTELMEERKÜCHE

Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternekokh Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und bereitet mit Ihnen ein edles Sommermenü mit den Aromen und Zutaten des Mittelmeerraumes zu. Das Menü besteht aus einer Vorspeise mit Fisch/Garnelen, einem Hauptgericht mit Geflügel/Fleisch und einer raffinierten Nachspeise.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

10/05/2017 EXKLUSIVES FRÜHLINGSMENÜ

Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Die feinen regionalen Zutaten der Saison exquisit und edel von Werner Licht zubereitet erwarten Sie an diesem Abend. Auf dem Programm stehen Spargel, Morcheln, Fisch, Kalbfleisch und ein süßer Abschluss.

Freuen Sie sich auf einen genusslichen Abend mit vielen Tipps und Tricks vom Sternekokh.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

12/05/2017 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

17/05/2015 KARIBISCH-KREOLISCHE KÜCHE

Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Durch die verschiedensten Einflüsse ist die karibische Küche eine interessante und facettenreiche Fusionsküche. Begeben Sie sich mit Spitzenkokh Werner Licht auf eine kulinarische Reise durch die Karibik. Gekocht wird ein 3-Gang-Menü, bestehend aus Fisch/Meeresfrüchte, Fleisch und exotischen Früchten.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

19/05/2017 FLEISCH- UND BBQ-SAUCE

Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Auf dem Programm stehen leckere Salsas, Chutneys und Grillsaucen für Geflügel, Schweinefleisch und Rindfleisch. Erfahren Sie alles Wissenswerte über die Fischzubereitung für Ihre Sommerküche oder den Grillabend. Zubereitet werden drei Gerichte mit den passenden Salaten und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

23/05/2017 INDISCH-AYURVEDISCHE KÜCHE

Di, 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

Referent: Werner Raith

Werner Raith schöpft aus seinem vielfältigen Erfahrungsschatz etlicher Nobelrestaurants in Deutschland und Europa. Seit den letzten Jahren ist Meisterkokh Werner Raith in vegetarisch/veganen Küchen (u.a. Restaurant Prinz Myshkin in München) tätig. Der Spezialist für die Vegetarische Küche präsentiert Ihnen an diesem Abend die faszinierende Geschmacksvielfalt der Ayurvedischen Küche, die ihren Ursprung in Indien hat. Gekocht werden mehrere kleine Gerichte mit vielen exotischen Gewürzen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 80,00 Euro

24/05/2017 „SURF & TURF“

(Variation von Hummer und US-Beef)

Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Freuen Sie sich auf die kulinarischen Highlights von Hummer und US-Beef. Harald Schultes bereitet mit Ihnen ein 3-Gang-Menü im „New York Style“ mit Crab Cake, Surf & Turf und einem leckerem Dessert zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 100,00 Euro

31/05/2017 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 durch seine italienische 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