

# 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 RAFFINIERTES MITTELMEERKÜCHE**

**Fr, 19:00 Uhr** (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sternekoch 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 Sternekoch.

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 Fusion-Küche. Begeben Sie sich mit Spitzenkoch 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 Meisterkoch Werner Raith in vegetarisch/veganen Küchen (u.a. Restaurant Prinz Myskin 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