

HARALDS KOCHSCHULE

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

Sommerprogramm Juli und August 17

Juli 2017

06/07/2017 **FLEISCH & BBQ-SAUCE**
Do, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Auf dem Programm stehen leckere Salsas, Chutneys und Grillsaucen für Geflügel, Lamm- und Rindfleisch. Erfahren Sie alles Wissenswerte über die Fleischzubereitung für Ihre Sommerküche oder den Grillabend.

Zubereitet werden drei Gerichte mit den passenden Salaten und Beilagen. Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

07/07/2017 **MEDITERRANE SOMMERKÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternkoch 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 edles Sommer-Menü mit Aromen und Genüssen aus dem Mittelmeerraum. Zubereitet werden eine Vorspeise mit Meeresfrüchten/Fisch, eine Hauptspeise mit Fleisch und eine leckeres Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

20/07/2017 **KALTE SOMMERKÜCHE**
Do, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternkoch Werner Licht bereitet mit Ihnen mehrere kalte Gerichte für die heißen Sommertage oder für Ihre Sommerparty. Zubereitet werden kalte Suppen, knackige Salate und neuen Gemüsekreationen mit edlen Beigaben. Natürlich dürfen die süßen Leckereien nicht fehlen. Holen Sie sich neue Ideen und Anregungen für die Saison.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

21/07/2017 **THAILÄNDISCHE-KÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie thailändische Gerichte aus dem Wok mit den traditionellen Zutaten, Kräutern und Gewürzen. Erfahren Sie in der Zubereitung von drei Gerichten neue Geschmackserlebnisse und Möglichkeiten des leichten, vitaminreichen Kochens. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

26/07/2017 **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

28/07/2017 **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



August 2017

02/08/2017 **RAFFINIERTES MITTELMEERKÜCHE**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternkoch 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

03/08/2017 **STEAKS & CO. FLEISCHKURS**
(SOMMER-PROGRAMM)

Do, 19:00 Uhr

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 Gartechiken für die verschiedenen Fleischarten. Weiterhin stehen Fleischmarinaden, Rubs und Saucen für den Fleischgenuss an heißen Tagen auf dem Programm. Dazu gibt es die passenden Salate und Beigaben.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

04/08/2017 **THAILÄNDISCHE-KÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie thailändische Gerichte aus dem Wok mit den traditionellen Zutaten, Kräutern und Gewürzen. Erfahren Sie in der Zubereitung von drei Gerichten neue Geschmackserlebnisse und Möglichkeiten des leichten, vitaminreichen Kochens. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro