

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Juni 17

Juni 2017

01/06/2017 AMERICAN BBQ
Do, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

An diesem Abend stehen die Klassiker für ein amerikanisches BBQ auf dem Programm, für alle Grillfans und Liebhaber der US-Küche. Folgende Gerichte kommen auf den Tisch: Chicken Wings, Pulled Pork, Spare Ribs und Steak „New York Style“, im 800 °C heißen Indoor-Grill zubereitet. Dazu werden natürlich auch die typischen BBQ-Saucen, Salate und Beilagen gereicht.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

08/06/2017 LIEBLINGSGERICHE
Do, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Was isst Harald im Sommer am liebsten? Frische Garnelen oder Meerestisch mit wenig Salat, einen Hauch von Fleisch mit Sauce und dazwischen ein bisschen Pasta. Kochen Sie mit Harald und leben Sie „gesund“!

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

09/06/2017 STEAKS & CO. FLEISCHKURS
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-Gang-Menü, bestehend aus Schweine-, Lamm- und Rindfleisch, geben Ihnen Tipps und Tricks bei der Vor- und Zubereitung und den Gartechniken für die verschiedenen Fleischarten. Auch im Sommerprogramm ist die Zubereitung von Steaks im 800 °C heißen Steakreaktor, sowie Fleischmarinaden, Rubs und Saucen für den Fleischgenuss an heißen Tagen.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

14/06/2017 SPITZENMENÜ FÜR GÄSTE, LEICHT GEMACHT
Mi, 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 und Fleisch).

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

21/06/2017 GERICHTE AUS BELLA ITALIA
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Heiko Sian

Der im Friaal 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

23/06/2017 MEDITERRANE SOMMERKÜCHE
Fr, 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

28/06/2017 FLEISCH- UND BBQ-SAUCEN
Mi, 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 Fleischzubereitung für Ihre Sommerküche oder den Grillabend. Zubereitet werden drei Gerichte mit den passenden Salaten und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

29/06/2017 THAILÄNDISCHE WOK-KÜCHE
Do, 19:00 Uhr (Anfänger)

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

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

30/06/2017 RAFFINIERTER 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