

# HARALDS KOCHSCHULE

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

## Kochkursprogramm September und Oktober 2017

### September 2017

**13/09/2017**      **MEDITERRANES FEINSCHMECKER MENÜ**  
**Mi, 19:00 Uhr**      (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein leckeres mediterranes Menü mit Spezialitäten der Jahreszeit. Zubereitet werden ein Linsensalat mit Waldpilzen und Wachtelbrust. Das Hauptgericht ist ein Seeteufel mit mediterranen Kräutern im Filoteig mit Senfsauce und Spitzkraut. Der Menüabschluss ist eine Tarte.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      98,00 Euro

**15/09/2017**      **GERICHTE AUS BELLA ITALIA**  
**Fr, 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 ein 3-Gang- Menü zu. Gekocht werden eine Antipasti mit Meeresfrüchten, eine leckere vegetarische Pasta und ein Hauptgericht mit Geflügel oder Kalb-/Rindfleisch.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      90,00 Euro

### Oktober 2017

**06/10/2017**      **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. Erfahren Sie mehr über die Vor- und Zubereitung sowie die Gartechniken .

An dem Abend bereiten Sie Gerichte mit Kalb- oder Lamm- und Rindfleisch mit den passenden Saucen und Beilagen zu. Zum Abschluss servieren wir ein leckeres Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      95,00 Euro

**18/10/2017**      **SAUCENKURS**  
**Mi, 19:00 Uhr**      (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Harald Schultes**

In diesem Kochkurs erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung von kalten Saucen, Grundfonds und Fleischsaucen. Auf dem Programm stehen eine Honig-Senfsauce, die Herstellung eines Geflügelfonds mit der Weiterverarbeitung sowie die Zubereitung einer Rotweinsauce aus einem Fleischsaucenansatz mit den entsprechenden Hauptzutaten und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      95,00 Euro

**19/10/2017**      **WILDMENÜ**  
**Do, 19:00 Uhr**      (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein edles Herbst-Menü. Wildbret und die Besten Zutaten der Saison kommen auf den Tisch. Das 3-Gang-Menü besteht aus einer Vorspeise (kalt/oder warm), einer Hauptspeise mit Reh-oder Hirschfleisch und einem köstlichen Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      98,00 Euro

**20/10/2017**      **GERICHTE AUS NORDITALIEN**  
**Fr, 19:00 Uhr**      (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Heiko Sian**

Gehen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch den Norden Italiens. Heiko Sian kocht an diesem Abend ein herbstliches Menü mit den jahreszeitlich typischen Zutaten. Freuen Sie sich auf ein 3-Gang-Menü mit einer Vorspeise, Pasta und Hauptgericht mit Fleisch oder Geflügel.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      90,00 Euro

**24/10/2016**      **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 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

**26/10/2016**      **FISCH & KRUSTENTIERE**  
**Do, 19:00 Uhr**      (Anfänger/Fortgeschrittene)

**Referent: Werner Licht**

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), gewährt Ihnen Einblicke in seine Kochkunst und zeigt Ihnen den fachgerechten Umgang mit den Schätzen des Meeres. Zubereitet werden drei köstliche Gerichte mit Jakobsmuscheln, Hummer und Meeresfisch. Dazu gehören natürlich die edlen Saucen und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke      120,00 Euro

**27/10/2017**      **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