

Kochkursprogramm November 2017



Jetzt buchen >>>

Freitag, 10.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

MODERNE BAYERISCHE KÜCHE

Referentin: Magdalena Klein

Unsere neue junge Verstärkung Magdalena Klein (Sous Chefin in der „Bavarie“ in Käfers Autowelt) kocht an diesem Abend mit Ihnen ein regionales, bayerisches Menü. Ihre Erfahrung sammelte Frau Klein u.a. im Seehotel „Überfahrt“ in Rottach Egern, „Esszimmer“ (Käfer-Autowelt), „Garden“ im Bayerischen Hof. Auf dem Speiseplan stehen an diesem Abend Saibling aus heimischen Gewässern, regionales Kalbfleisch und ein leckeres Dessert.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 90,00 €



Jetzt buchen >>>

Dienstag, 14.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

JERUSALEM-KÜCHE

Referent: Werner Raith

Küchenchef Werner Raith, unser Spezialist für indische und orientalische Küche, entführt Sie an diesen Abend kulinarisch nach Jerusalem. Die Stadt Jerusalem ist durch die drei Weltreligionen ein Schmelztiegel der unterschiedlichsten Kulturen. Die Küche bietet eine unglaublich große und außergewöhnliche Geschmacksvielfalt. Werner Raith bereitet mit Ihnen eine gemischte Auswahl an den typischen Vorspeisen „MEZZE“ (kalt und warm) bzw. kleine Gerichte zu.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 90,00 €



Jetzt buchen >>>

Mittwoch, 15.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

FEINE ITALIENISCHE KÜCHE

Referent: Heiko Sian

Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef vom Bistro „Die Windrose“, lädt Sie an diesem Abend zum Kochen ein. Heiko Sian, im Dreiländereck der italienischen Provinz Friaul aufgewachsen, kochte u. a. in zahlreichen italienischen Spitzenrestaurants, wie das renommierte „da Pippo“ und „LoCanda Picolit“. Bereiten Sie mit ihm zusammen ein Menü der feinen italienischen Küche mit den landestypischen Produkten der Saison zu.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 95,00 €



Jetzt buchen >>>

Freitag, 17.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

SPITZENMENÜ FÜR GÄSTE, LEICHT GEMACHT

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 (inkl. Verköstigung und Getränke) 95,00 €

Kochkursprogramm November 2017



Dienstag, 21.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger)

THAILÄNDISCHE KÜCHE

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

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 89,00 €

[Jetzt buchen >>>](#)



Mittwoch, 22.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

MEDITERRANES FESTMENÜ

Referent: Werner Licht

Spitzkoch Werner Licht (u. a. Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), bereitet mit Ihnen ein festlich, mediterranes Menü für die Advents- und Weihnachtszeit zu. Freuen Sie sich auf ein 3-Gang-Menü mit edlen Zutaten und Aromen aus dem Mittelmeerraum (Fisch oder Garnelen und Fleisch) und ein köstlichen Dessert.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 98,00 €

[Jetzt buchen >>>](#)



Freitag, 24.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

FESTMENÜ FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Referent: Werner Licht

Spitzkoch Werner Licht (u. a. Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), bereitet aus edlen und traditionellen Zutaten ein festliches 3-Gang-Menü mit Dessert zu. Freuen Sie sich auf einen genusslichen Abend mit neuen Ideen und Anregungen für Ihr Weihnachtsmenü.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 98,00 €

[Jetzt buchen >>>](#)



Dienstag, 28.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

STEAKS & CO. FLEISCHKURS

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 Lamm- oder Wildbret und Rindfleisch mit den passenden Saucen und Beilagen zu. Zum Abschluss servieren wir ein leckeres Dessert.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 95,00 €

[Jetzt buchen >>>](#)

Kochkursprogramm November 2017



Mittwoch, 29.11.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

FESTMENÜ FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Referent: Werner Licht

Spitzkoch Werner Licht (u. a. Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), bereitet aus edlen und traditionellen Zutaten ein festliches 3-Gang-Menü mit Dessert zu. Freuen Sie sich auf einen genüsslichen Abend mit neuen Ideen und Anregungen für Ihr Weihnachtsmenü.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

98,00 €

Jetzt buchen >>>