

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Februar 2018



Jetzt buchen >>>

Freitag, 02.02.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

FLEISCHKURS „BEST OF BEEF“

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. Die Qualität des Fleisches bezieht sich in erster Linie auf die Herkunft, Alter und Marmorierung. Der zweite Faktor ist der Schnitt. Erfahren Sie mehr über die Fleischzuschnitte für Steaks und Gartechniken.

An dem Abend bereiten Sie Beef-Gerichte mit den passenden Saucen und Beilagen zu. Zum Abschluss servieren wir eine leckere Nachspeise.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €



Jetzt buchen >>>

Mittwoch, 07.02.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

SAUCENKURS - SAUCENKLASSIKER

Referent: Werner Licht

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), zeigt Ihnen die Zubereitung von feinen Saucen für Fisch und Fleisch, und gibt Ihnen die dazu gehörenden Tipps und Tricks. Im Rahmen dieses Kochkurses werden z.B. kalte Saucen, Grundfonds sowie daraus entwickelte Saucevariationen in Form von 3 Gerichten mit Salat, Fisch/Garnelen und Fleisch zubereitet.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Jetzt buchen >>>

Donnerstag, 08.02.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

RAFFINIERTER MITTELMEERKÜCHE

Referent: Werner Licht

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und bereitet mit Ihnen ein edles Menü mit den Aromen und Zutaten des Mittelmeerraumes zu. Das Menü besteht aus einer Vorspeise/Zwischengericht, Hauptspeise (Fisch/Garnelen/Geflügel/Fleisch) und ein raffiniertes Dessert.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

98,00 €



Jetzt buchen >>>

Freitag, 09.02.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

MODERNE BAYERISCHE KÜCHE

Referent: Magdalena Klein

Unsere neue junge Verstärkung Magdalena Klein, derzeit Sous Chef bei Philipp Jaeger in der „Bavarie“ (Käfer-Autowelt), kocht an diesem Abend mit Ihnen ein herrliches, regionales bayerisches Menü. Ihre Ausbildung absolvierte Frau Klein im Seehotel „Überfahrt“ in Rottach Egern. Weitere Stationen u.a. „Esszimmer“ bei Bobby Bräuer (Käfer-Autowelt), „Garden“ im Bayerischen Hof. Freuen Sie sich auf ein 3-Gang-Menü bestehend aus einer Vorspeise/Zwischengericht, einer Fleisch-Hauptspeise und einer köstlichen Nachspeise.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Donnerstag, 15.02.2018 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.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

89,00 €



Freitag, 16.02.2018 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).

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €



Dienstag, 20.02.2018 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 Auswahl an kleinen typischen Gerichte zu.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Mittwoch, 21.02.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

GERICHTE AUS BELLA ITALIA

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!

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Mittwoch, 28.02.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

SÜDTIROLER KÜCHE

Referent: Fioreta Luca

Unsere neue weibliche Verstärkung Fioreta Luca, absolvierte Ihre Kochausbildung in Italien und war u.a. Küchenchefin von etlichen Italienischen Restaurants in Italien und München. Bereiten Sie an diesem Abend mit Frau Luca ein 3-Gang-Menü mit Südtiroler Spezialitäten. Gekocht werden eine Vorspeise/Zwischengericht eine Hauptspeise mit Fleisch und eine köstliche Nachspeise.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €