

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm März 2018



Dienstag, 06.03.2018 19:00 Uhr (Anfänger)

PASTA, GNOCCHI & RISOTTO

Referent: Fioreta Luca

Unsere neue weibliche Verstärkung, Fioreta Luca, absolvierte Ihre Kochausbildung in Italien und war u.a. Küchenchefin von etlichen Restaurants mit Italienischer Küche in Italien und München. Bereiten Sie an diesem Abend mit Frau Luca hausgemachter Pasta, Gnocchi sowie ein leckeres Risotto zu. Dazu gehören natürlich die passenden Saucen aus Gemüse/Fisch- und Fleisch sowie die typischen Zutaten und Kräuter.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

80,00 €



Freitag, 09.03.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

ORIENTALISCH MEDITERRANE KÜCHE

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und entführt Sie an diesen Abend kulinarisch in den Nahen Osten. Die Küche des Orients, von Tunesien, Türkei, Jordanien bis Israel, bietet eine unglaublich große und außergewöhnliche Geschmacksvielfalt. Breiten Sie an diesem Abend ein köstliches mediterranes Menü mit orientalischen Aromen und Gewürzen zu.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €



Mittwoch, 14.03.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

FLEISCH & BBQ-SAUCEN

Referent: Harald Schultes

Auf dem Programm stehen leckere Salsas, Chutneys und Grillsaucen für Geflügel, Lamm- und Rindfleisch. Zudem erfahren Sie auch wissenswertes über die Fleischzubereitung.

Gekocht werden drei Gerichte mit den passenden Salaten und Beilagen.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

98,00 €



Freitag, 16.03.2018 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 €



Mittwoch, 21.03.2018 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.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

110,00 €



Freitag, 23.03.2018 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 €