

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm April 2018



Jetzt buchen >>>

Freitag, 06.04.2018 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 dreierlei Gerichte vom Rind mit den passenden Saucen und Beilagen zu.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

110,00 €



Jetzt buchen >>>

Samstag, 07.04.2018 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.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

89,00 €



Jetzt buchen >>>

Mittwoch, 11.04.2018 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!

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Jetzt buchen >>>

Samstag, 14.04.2018 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.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

89,00 €



Mittwoch, 18.04.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

FISCHKURS - FISCHMENÜ

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 Fisch sowie die Herstellung eines Grundfonds und Weiterverarbeitung zu einer edlen Fischsauce. Zubereitet wird ein köstliches Fischmenü mit Meerestischen bestehend aus Vorspeise, Suppe und Hauptspeise

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

110,00 €



Freitag, 20.04.2018 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 „Bavaria“ (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.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Dienstag, 24.04.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

INDISCH-AYURVEDISCHE KÜCHE

Referent: Werner Raith

Werner Raith schöpft aus seinem vielfältigen Erfahrungsschatz etlicher Nobelpubs 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.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

80,00 €



Freitag, 27.04.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

MEDITERRANE FRÜHLINGSKÜCHE

Referent: Werner Licht

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und bereitet mit Ihnen ein raffiniertes Menü mit edlen Zutaten, die der Frühling zu bieten hat. Das Menü besteht aus einer Vorspeise mit Fisch/Garnelen, ein Hauptgericht mit Geflügel/Fleisch und einer raffinierten Nachspeise.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €