

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Mai 2018



Mittwoch, 02.05.2018 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 €



Mittwoch, 09.05.2018 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

MITTELMEERKÜCHE

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 ans Mittelmeer ein. Bereiten Sie in gemütlicher Atmosphäre mit Heiko Sian ein mediterranes 3-Gang-Menü mit Fisch/Garnelen und Fleisch/Geflügel zu.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Mittwoch, 16.05.2018 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 Gartech-niken . An dem Abend bereiten Sie Gerichte mit Schweine- Lamm- und Rindfleisch zu. Dazu gehören die passenden Saucen und Beilagen.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €



Freitag, 18.05.2018 19:00 Uhr (Anfänger)

MODERNE ALPENKÜCHE

Referent: Magdalena Klein

Unsere junge Verstärkung Magdalena Klein, derzeit Sous Chef in bei Philipp Jaeger in der „Bavaria“ (Käfer-Autowelt), kocht an diesem Abend mit Ihnen ein Frühlingsmenü. 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 raffiniertes alpenländisches Menü mit hochwertigen, regionalen Zutaten.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Freitag, 25.05.2018 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 €