

# HARALDS KOCHSCHULE

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

## Kochkursprogramm Januar 2018



**Jetzt buchen >>>**

Donnerstag, 11.01.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

### STEAKS & CO. FLEISCHKURS

Referentin: 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 Gar-techniken .

An dem Abend bereiten Sie Gerichte mit Lamm- 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 >>>**

Dienstag, 16.01.2018 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.

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



**Jetzt buchen >>>**

Freitag, 19.01.2018 19:00 Uhr (Anfänger)

### THAILÄNDISCHE KÜCHE

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie thailändische Gerichte im Wok (Geflügel/Garnelen/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 >>>**

Dienstag, 23.01.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

### INDISCH VEGETARISCHE KÜCHE

Referent: Werner Raith

Werner Raith schöpft aus seinem vielfältigen Erfahrungsschatz etlicher Nobelrestaurants 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 Indischen Küche. Gekocht werden 3 vegetarische Gerichte mit den typischen Gewürzen.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 80,00 €

# HARALDS KOCHSCHULE

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

## Kochkursprogramm Januar 2018



**Jetzt buchen >>>**

Mittwoch, 24.01.2018 19:00 Uhr (Anfänger)

### CUCINA CASALINGA

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 drei typische, „einfache“ und dennoch so geschmackvolle Gerichte der traditionellen Landküche aus Ihrer Heimat zu. Freuen Sie sich auf leckere Pasta, eine Hauptspeise mit Fleisch/Geflügel und eine köstliche Nachspeise.

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



**Jetzt buchen >>>**

Freitag, 26.01.2018 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 Fisch/Garnelen/Fleisch/Geflügel).

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



**Jetzt buchen >>>**

Mittwoch, 31.01.2018 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 ein 3-Gang-Menü mit Fisch/Garnelen und Fleisch/Geflügel zu.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

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