

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Juli / August 2018



Jetzt buchen >>>

Mittwoch, 04.07.2018 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 >>>

Freitag, 06.07.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

MEDITERRANES SOMMERMENÜ

Referent: Werner Licht

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein 3-gängiges Menü für die Liebhaber der Mediterrane Küche. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht ein edles Sommer-Menü mit Aromen und Genüssen aus dem Mittelmeerraum. Zubereitet werden eine Vorspeise mit Meeresfrüchten/Fisch, eine Hauptspeise mit Fleisch und ein leckeres Dessert.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

98,00 €



Jetzt buchen >>>

Samstag, 14.07.2018 19:00 Uhr (Anfänger)

THAILÄNDISCHE KÜCHE

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie thailändische Gerichte aus dem Wok mit den traditionellen Zutaten, Kräutern und Gewürzen. Erfahren Sie in der Zubereitung von drei Gerichten 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, 17.07.2017 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

INDISCH VEGETARISCHE KÜCHE

Referent: Werner Raith

Werner Raith schöpft aus seinem vielfältigen Erfahrungsschatz etlicher Nobelprestaurants 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.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

80,00 €



Freitag, 20.07.2018 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 drei Gerichte vom Rind mit den passenden Saucen und Beilagen zu.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

110,00 €



Mittwoch, 25.07.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

ORIENTALISCH MEDITERRANE KÜCHE

Referent: Werner Licht

Sterne Koch 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)

98,00 €



Mittwoch, 01.08.2018 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. In dem 3-Gänge-Menü, bestehend aus Schweine-, Lamm- und Rindfleisch, gibt er Ihnen Tipps und Tricks bei der Vor- und Zubereitung und den Gartechniken für die verschiedenen Fleischarten. Dazu gibt es die passenden Salate und Beilagen.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €



Donnerstag, 02.08.2018 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 €



Freitag, 03.08.2018 19:00 Uhr (Anfänger)

THAILÄNDISCHE KÜCHE

Die thailändische Küche ist bekannt für ihre umfangreiche Gewürzpalette und Aromavielfalt. Kochen Sie thailändische Gerichte aus dem Wok mit den traditionellen Zutaten, Kräutern und Gewürzen. Erfahren Sie in der Zubereitung von drei Gerichten neue Geschmackserlebnisse und Möglichkeiten des leichten, vitaminreichen Kochens. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

89,00 €