

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm September 2018



Jetzt buchen >>>

Dienstag, 04.09.2018 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

VEGETARISCHE 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. Lernen Sie diese sehr schmackhafte, vegetarische Küche kennen.

An diesem Kochabend bereiten Sie Gerichte einer typischen libanesischen Speisetafel wie z.B. Humus, Falafel, Tabouleh sowie Süßes mit Nüssen und Früchten zu.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

80,00 €



Jetzt buchen >>>

Donnerstag, 06.09.2018 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

ALPENKÜCHE

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes kocht an diesem Abend mit Ihnen ein spätsommerliches Menü mit regionalen und hochwertigen Zutaten aus dem Voralpenland.

Gekocht wird ein 3-Gang-Menü mit heimischen Zutaten aus See-Wald-und Flur.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Jetzt buchen >>>

Freitag, 14.09.2018 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

„HARALD & FRIENDS“ KÜCHENFEST

Wir feiern das Ende des Sommers mit einem Küchenfest. Kommen Sie mit Freunden – oder auch alleine oder zu zweit - und feiern Sie unter netten Leuten eine kommunikative Küchen-Party mit leckerem Essen und guter Musik. Gemeinsam werden an vier Kochstationen mehrere, spätsommerliche Gerichte zubereitet. Anschließend können sie die Speisen in gemütlicher Atmosphäre genießen. Wir servieren zum Einstimmen fruchtige Cocktails, Wein, Bier sowie alkoholfreie Getränke.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

69,00 €



Jetzt buchen >>>

Mittwoch, 19.09.2018 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.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

90,00 €



Freitag, 21.09.2018 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

HERBSTMENÜ

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein herbstliches Wildmenü. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht ein raffiniertes Menü mit den edlen Zutaten, die diese Jahreszeit bietet. Wildbret und die Besten Zutaten der Saison kommen auf den Tisch. Das Menü besteht aus einer Vorspeise/Zwischengericht, einem Hauptgericht und einem köstlichen Dessert.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

98,00 €



Samstag, 29.09.2018 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 €