

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Oktober 2018



Dienstag, 02.10.2017 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 mehrere Gerichte mit vielen exotischen Gewürzen.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

80,00 €



Freitag, 05.10.2018 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 €



Mittwoch, 10.10.2018 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

SAUCENKURS

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes zeigt Ihnen die Zubereitung von feinen, leckeren Saucen für Fisch und Fleisch, und gibt Ihnen die dazu gehörenden Tipps und Tricks. Im Rahmen dieses Kochkurses werden z.B. kalte Saucen, Grundfonds/Bratenjus sowie daraus entwickelte Saucenvariationen in Form eines 3-Gang-Menüs mit Salat, Fisch/Garnelen und Fleisch zubereitet.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

95,00 €



Freitag, 12.10.2018 19:00 Uhr (Anfänger /Fortgeschrittene)

WLDKURS-WILDMENÜ

Referent: Werner Licht

Sternekokh 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 einem Zwischengericht und einer Hauptspeise.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

110,00 €



Freitag, 19.10.2018 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. 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)

95,00 €



Mittwoch, 24.10.2018 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, die Herstellung eines Grundfonds und Weiterverarbeitung zu einer Fischsauce. Zubereitet wird ein köstliches Fischmenü mit Meeresfischen bestehend aus Vorspeise, Suppe und Hauptspeise.

Jetzt buchen >>>

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke)

110,00 €



Samstag, 27.10.2018 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 €