

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm November 2018

NOVEMBER 2018

14/11/2018 **STEAKS & CO. FLEISCHKURS**
Mi, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

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 Gartechniken. An dem Abend bereiten Sie drei Gerichte mit Schweine-, Wild- oder Lamm- und Rindfleisch sowie den passenden Saucen und Beilagen zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

16/11/2018 **MITTELMEERKÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr *(Anfänger)*

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 Garnelen/Meeresfrüchte und Fleisch/Geflügel zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

21/11/2018 **X-MAS-COOKING**
Mi, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

Ein Spitzenkoch aus unserem Team zaubert mit Ihnen zusammen ein modernes Weihnachtsmenü mit frischen, festlichen Kreationen. Das Menü ist unkompliziert und ohne Stress und Hektik umsetzbar und sorgt dadurch für eine ausgelassene Festtagsstimmung.

(3-Gang-Menü mit Garnelen/Geflügel/Fleisch)

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro



23/11/2018 **SPITZENMENÜ FÜR GÄSTE, LEICHT GEMACHT**

Fr, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

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 Geflügel/Fisch/Garnelen/Fleisch).

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

26/11/2018 **EXOTISCH & EDEL**
Mo, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

Referent: Frank Heppner

Frank Heppner gibt Einblick in seine Kochkunst und versteht es, die europäische Küche mit asiatischen Einflüssen zu kombinieren und auf diese Weise immer wieder neue, interessante Gaumenfreuden zu kreieren. Mit seiner unkomplizierten, abwechslungsreichen Küche schafft er es immer wieder, selbst große Gourmets zu überraschen.

Zubereitet wird ein Menü mit drei Gängen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro