

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Januar 2019

Januar 2019

11/01/2019 **THAILÄNDISCHE KÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger)

Referent: Peter Schilling

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.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

18/01/2019 **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 Fisch/Garnelen/Fleisch/Geflügel).

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

16/01/2019 **GERICHTE AUS BELLA ITALIA**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

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 Euro

23/01/2019 **RAFFINIERTE ALPENKÜCHE**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und bereitet mit Ihnen ein winterliches Menü mit den Zutaten der Alpenregion zu. Das Menü besteht aus einer alpenländische Vorspeise, eine Hauptspeise mit Fleisch und eine köstliche Nachspeise.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro



25/01/2018 **STEAKS & CO. FLEISCHKURS**
Fr, 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 Gerichte mit Schweine- Lamm- und Rindfleisch mit den passenden Saucen und Beilagen zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro



29/01/2019 **VEGETARISCHE JERUSALEM-KÜCHE**
Di, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

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) 85,00 Euro