

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm März 2019

März 2019

01/03/2019 FLEISCH & SAUCEN
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Auf dem Programm steht die Zubereitung von dreierlei Fleischgerichten (Geflügel und Rindfleisch) mit leckeren Saucen (kalt- und warm) von einer fruchtigen Salsa bis zur klassischen Madeirasauce. Zudem erfahren Sie auch wissenswertes über die Fleischzubereitung. .

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

08/03/2019 ORIENTALISCH MEDITERRANE KÜCHE
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Peter Schilling

Peter Schilling entführt Sie an diesen Abend kulinarisch nach Spanien, Tunesien und in die Türkei. Die Küche bietet eine unglaublich große Geschmacksvielfalt. Bereiten Sie an diesem Abend ein köstliches mediterranes Menü (Vorspeise/Zwischengericht und Hauptspeise) mit orientalischen Aromen und Gewürzen zu.

Kursgebühr inklusive Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

13/03/2019 FISCHKURS - FISCHMENÜ
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

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 Edelfischen bestehend aus Vorspeise, Suppe und Hauptspeise.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 110,00 Euro

15/03/2019 GERICHTE AUS BELLA ITALIA
Fr, 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

22/03/2019 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



29/03/2019 FRÜHLINGSMENÜ

Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sterne Koch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein edles Menü mit den Genüssen des Frühlings. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht raffinierte Gerichte mit Spargel, Spitzmorcheln, Fleisch und Frühlingskräutern.

Das Menü besteht aus einer Vorspeise/Zwischengericht, einem Hauptgericht und einem köstlichen Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

30/03/2019 THAILÄNDISCHE KÜCHE
Sa, 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 90,00 Euro