

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Mai 2019

Mai 2019

08/05/2019 **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

15/05/2019 **FLEISCH & GRILLSAUCEN**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Auf dem Programm stehen leckere Salsas, Chutneys und Grillsaucen für Geflügel, Lamm- und Rindfleisch. Zudem erfahren Sie auch wissenswertes über die Fleischzubereitung. .

Gekocht werden drei Gerichte mit den passenden Salaten und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

18/05/2019 **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



21/05/2019 **RAFFINIERTE MITTELMEERKÜCHE**
Di, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Heiko Sian

Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef des Bistros „Die Windrose“, lädt Sie an diesem Abend zur Mittelmeerküche ein.

Bereiten Sie mit Ihm ein raffiniertes 3-Gang-Menü (Meeresfrüchte/Fisch/Geflügel) mit den Aromen und Zutaten der Mittelmeer Region zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro



24/05/2019 **FLEISCHKURS „BEST OF BEEF“**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Rindfleisch 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 Fleischauswahl und Zubereitung. An dem Abend bereiten Sie drei Gerichte vom Rind mit den passenden Saucen und Beilagen zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 110,00 Euro

