

HARALDS KOCHSCHULE

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

Sommerprogramm 2019

Juli 2019

03.07.2019 **MEDITERRANE SOMMERKÜCHE**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Heiko Sian

Der im Friaul aufgewachsene Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef des Bistros „Die Windrose“, zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein 3-gängiges Menü für die Liebhaber der mediterranen Küche. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Heiko Sian ein edles Sommermenü mit Aromen und Genüssen aus dem Mittelmeerraum. Zubereitet werden Vorspeise, Zwischengericht und Hauptspeise mit Meeresfrüchten/Fisch und Fleisch/Geflügel.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

05/07/2019 **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, Lagerung 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

23/07/2019 **VEGETARISCHE JERUSALEM-KÜCHE**
Di, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Peter Schilling

Peter Schilling 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 80,00 Euro



31/07/2019 **GERICHTE AUS BELLA ITALIA**
Mi, 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 durch seine italienische Heimat ein. Bereiten Sie in gemütlicher Atmosphäre mit Heiko Sian drei Gerichte mit Fisch/Garnelen, Pasta, Fleisch/Geflügel zu.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro



August 2019

02/08/2019 **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/Garnelen/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