

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm September 2019

September 2019

06/09/2019 **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

11/09/2019 **RAFFINIERTER MITTELMEERKÜCHE**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternkoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire und bereitet mit Ihnen ein edles Menü mit den Aromen und Zutaten des Mittelmeerraumes zu. Das Menü besteht aus einer Vorspeise, einem Zwischengericht und einer Hauptspeise mit Fisch, Meeresfrüchten/Garnelen und Fleisch).

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 110,00 Euro

13/09/2019 **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 95,00 Euro



14/09/2018 **„HARALD & FRIENDS“ KÜCHENFEST**
Sa, 19:00 Uhr

Wir feiern das Ende des Sommers mit einem Küchenfest. Kommen Sie mit Freunden – oder auch alleine oder zu zweit - und feiern Sie unter netten Leuten eine kommunikative Küchen-Party mit leckerem Essen und guter Musik. Gemeinsam werden an vier Kochstationen mehrere, spätsommerliche Gerichte zubereitet. Anschließend können Sie die Speisen in gemütlicher Atmosphäre genießen. Wir servieren zum Einstimmen fruchtige Drinks, Wein, Bier sowie alkoholfreie Getränke. Eintritt inkl. Speisen und Getränke 79,00 Euro



18/09/2019 **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 95,00 Euro

20/09/2019 **HERBSTMENÜ MIT WILD**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternkoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) zaubert mit Ihnen ein raffiniertes Menü mit edlen saisonalen Zutaten, die diese Jahreszeit zu bieten hat. Das Menü besteht aus einer Vorspeise oder warmen Zwischengericht, einer Hauptspeise mit Wildbret und einem köstlichen Dessert.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro