

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm November 2019

NOVEMBER 2019

06/11/2019 **SAUCENKURS**
Mi, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

Referent: Werner Licht

Werner Licht zeigt Ihnen die Zubereitung von feinen, leckeren Saucen für Fisch und Fleisch, und gibt Ihnen die dazu gehörenden Tipps und Tricks. Im Rahmen dieses Kochkurses werden z.B. kalte Saucen, Grundfonds/Bratenjus sowie daraus entwickelte Saucenvariationen in Form eines 3-Gang-Menüs mit Salat, Fisch/Garnelen und Fleisch zubereitet.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 98,00 Euro

15/11/2019 **SPITZENMENÜ FÜR GÄSTE**
Fr, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

Referent: Werner Licht

Werner Licht 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 Geflügel/Fisch/Garnelen/Fleisch).

Kursgebühr (inklusive Verköstigung und Getränke) 98,00 Euro

20/11/2019 **EURO-ASIATISCHE KÜCHE**
Mi, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

Referent: Frank Heppner

Frank Heppner gibt Einblick in seine Kochkunst und versteht es, die europäische Küche mit asiatischen Einflüssen zu kombinieren und auf diese Weise immer wieder neue, interessante Gaumenfreuden zu kreieren. Mit seiner gesunden, abwechslungsreichen Küche schafft er es immer wieder, selbst die größten Gourmets zu überraschen. Zubereitet wird ein Menü mit drei Gängen.

Kursgebühr (inklusive Verköstigung und Getränke) 98,00 Euro



22/11/2019 **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 abwechslungsreiche und schmackhafte Küche kennen.

An diesem Kochabend bereiten Sie Gerichte einer typischen libanesischen Speisetafel wie z.B. Humus, Falafel, Tabouleh, Lammfleisch/Geflügel sowie Süßes mit Nüssen und Früchten zu.

Kursgebühr (inkl. Verköstigung und Getränke) 95,00 Euro



26/11/2019 **FLEISCHKURS „BEST OF BEEF“**
Di, 19:00 Uhr *(Anfänger/Fortgeschrittene)*

Referent: Frank Hartung

Frank Hartung 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

