

HARALDS KOCHSCHULE

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

Kochkursprogramm Oktober 2019

Oktober 2019

11/10/2019 **VEGETARISCHE JERUSALEM-KÜCHE**
Fr, 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) 90,00 Euro

12/10/2019 **THAILÄNDISCHE KÜCHE**
Sa, 19:00 Uhr (Anfänger)

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 (inkl. Verköstigung und Getränke) 95,00 Euro

15/10/2019 **EURO-ASIATISCHE KÜCHE**
Di, 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 (inkl. Verköstigung und Getränke) 98,00 Euro

18/10/2019 **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 drei Gerichte mit Fisch/Garnelen, Pasta, Fleisch/Geflügel zu. Bella Italia – wir grüßen Dich!

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



23/10/2018 **Fleischkurs „STEAKS & CO.“**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Frank Hartung

Frank Hartung zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. Erfahren Sie mehr über die Vor- und Zubereitung sowie die Gartechiken.

An dem Abend bereiten Sie Gerichte mit Schweine-Lamm- und Rindfleisch zu. Dazu gehören die passenden Saucen und Beilagen.

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