

HARALDS KOCHSCHULE

Thomas-Wimmer-Ring 11 und Stollbergstr. 8- 80539 München- Tel. +49 89 22800290- info@haralds-kochschule.de

Kochkursprogramm Februar und März 2020

Februar 2020

12/02/2020 **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

19/02/2020 **FLEISCHKURS „BEST OF BEEF“**
Mi, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht zeigt Ihnen, was Sie schon immer über die Zubereitung von Rindfleisch wissen wollten. 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

21/02/2019 **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/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 95,00 Euro

28/02/2020 **RAFFINIERTE MITTELMEERKÜCHE mit FISCH**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire der mediterranen Küche und bereitet mit Ihnen ein raffiniertes Menü mit den Aromen und Zutaten des Mittelmeerraumes zu. Freuen Sie sich auf ein 3-Gang-Menü mit einem Fischgericht (Meeresfisch) als Hauptspeise und eine köstliche Nachspeise.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 98,00 Euro

März 2020

06/03/2020 **Fleischkurs „STEAKS & CO.“**
Fr, 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 Gartechniken.

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

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

13/03/2020 **GERICHTE AUS 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 ein 3-Gang-Menü mit Fisch/Garnelen und Fleisch/Geflügel zu.

Bella Italia – wir grüßen Dich!

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

20/03/2020 **VEGETARISCHE JERUSALEM-KÜCHE**
Fr, 19:00 Uhr (Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Peter Schilling

Die Küche der Länder am östlichen Mittelmeer wie Israel, Palästina, Jordanien, Libanon und Syrien wird in Europa immer beliebter.

Lassen Sie sich von der Geschmacksvielfalt der Levante Küche inspirieren und lernen Sie die traditionellen Gerichte wie zum Beispiel u.a. Taboulé, Hummus und Shakshuka kennen.

Bereiten Sie zusammen mit Peter Schilling mehre Mezze- kalte- und warme kleine Gerichte- und einen süßen Abschluß zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

27/03/2020 **SAUCENKURS**
Fr, 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