


# Kochkurse in der Restaurant – Lounge

## 1. Halbjahr 2020

11. Februar 2020

**Sizilianische Küche und Antipasti** – Ein Streifzug quer über die Insel von Messina nach Marsala, wobei der Schwerpunkt auf regionstypischen, teilweise unbekanntem Gerichten liegt.

18. Februar 2020

**Die norwegische Fischküche** – Von selbstgeräuchertem Lachs über Reker (gekochte Langustinos) bis hin zu Hummer und Kaviar - 

3. März 2020

**Seafood** – Austern, Muscheln, Schalen- und Krustentiere  
Ein Abend für Kenner und Liebhaber

17. März 2020

**Mediterrane Küche** – Leichte Gerichte, die durch die unkomplizierte Zubereitung, ihre Bekömmlichkeit und ihren Geschmack immer “UP to DATE“ sein werden

31. März 2020

**Spargel** – Die richtige Handhabung vom Schälen bis zur Zubereitung, Erstellen verschiedener Gerichte: Spargel klassisch mit selbstgemachter Sc. Hollandaise, Spargelsuppe, gebackener Spargel und sautierter Spargel mit Gambas

28. April 2020

**Soßen:** Herstellung von braunen und weißen Grundsoßen sowie deren Ableitungen, Herstellung verschiedener Gerichte mit Fleisch und Fisch und den dazu passenden Soßen

12. Mai 2020

**Spargel** – Die richtige Handhabung vom Schälen bis zur Zubereitung, Erstellen verschiedener Gerichte: Spargel klassisch mit selbstgemachter Sc. Hollandaise, Spargelsuppe, gebackener Spargel und sautierter Spargel mit Gambas

26. Mai 2020

**Fleisch ist mein Gemüse** – Es muss nicht immer Fleisch sein, man kann auch mal ein schönes Steak essen! – Alles, was mit Fleisch zu tun hat

9. Juni 2020

**Tapas** – Fingerfood auf Spanisch

23. Juni 2020

**Grillparty** – Zubereiten von verschiedenen Fleischspießen, marinieren von Steaks, Erstellen von Dips und Dressings, schnelle Salate und mariniertes Gemüse (bei schönem Wetter auf der Terrasse)

## **Geschäftsbedingungen für Kochkurse:**

- Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen
- Kursgebühr wird bei Anmeldung fällig
- Sondertermine für Gruppen auf Anfrage
- Sollten Kurse aufgrund zu geringer Anmeldungen nicht zustande kommen, so können andere Kurse belegt werden
- Bezahlte Kurse verlieren nicht die Gültigkeit, wenn der Kurs aufgrund widriger Umstände nicht stattfindet
- Kosten der Kurse: €100,00 incl. aller Getränke (excl. Trüffel & Hummer)
- Beginn jeweils 18.00 Uhr - Dauer ca. 6 Stunden