

Kochkurse in der Restaurant – Lounge

1. Halbjahr 2017

30.01.2017 und **31.01.2017** (jeweils 1 Abend)

Skrei – Wir kochen Gerichte rund um den besonderen Winterkabeljau, der nur von Januar bis April erhältlich ist

20.02.2017 und **21.02.2017** (jeweils 1 Abend)

Fisch – Gebraten, pochiert, leicht geräuchert oder gratiniert: Immer ein Highlight auf dem Teller und einfacher als gedacht!

06.03.2017 und **07.03.2017** (jeweils 1 Abend)

Wildschwein / Reh – Spezialitäten aus heimischen Wäldern, geschmort und kurzgebraten


14.03.2017

Piemontesische Spezialitäten: Pasta, Trüffel, Käse, Wein und vieles mehr - ein Genuss aus Norditalien

21.03.2017

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

28.03.2017

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

18.04.2017

Die Steakschule – “Trotz der vielen Kochsendungen schaffen es die Deutschen nicht, Steaks zu braten“ (Zitat Johann Laafer) Dieser Kurs könnte das für Einige ändern.

25.04.2017

Spargel – Die richtige Handhabung vom Schälen bis zur Zubereitung, Erstellen verschiedener Gerichte

03.05.2017

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

09.05.2017

Kochen mit Kräutern – Verschiedene Gerichte veredelt mit frischen Kräutern aus unserem Kräutergarten

16.05.2017

Geflügel – Ente, Fasan, Rebhuhn, Stubenküken oder Perlhuhn – Interessante Gerichte und tolles Esserlebnis

23.05.2017

Creolische und Cajunküche – Pikante und interessante Gerichte mit karibischen Elementen und einem Mix französischer Kochkultur

30.05.2017

Grillparty – Zubereiten von verschiedenen Fleischspießen, marinieren von Steaks, Erstellen von Dips und Dressings, schnelle Salate und mariniertes Gemüse

07.06.2017

Tapas – Fingerfood auf Spanisch

13.06.2017

Thailändische Küche – Entdeckung ganz neuer Aromen und Geschmackskombinationen, ein feuriger Abend

20.06.2017 und **21.06.2017** (jeweils 1 Abend)

Piemontesische Spezialitäten: Pasta, Trüffel, Käse, Wein und vieles mehr - ein Genuss aus Norditalien

27.06.2017 und **28.06.2017**

Grillparty – Zubereiten von verschiedenen Fleischspießen, marinieren von Steaks, Erstellen von Dips und Dressings, schnelle Salate und mariniertes Gemüse

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: €90,00 incl. Getränke (ausser Trüffel & Hummer)
- Beginn jeweils 18.00 Uhr - Dauer ca. 6 Stunden