

## **Aktuelles Kursprogramm**

### **Kochkurse**

**Spanische Deckel - Tapas - 75,00 €**

**Knochenlos kochen - Der Veggie-Kurs - 75,00 €**

**Oh là là - Französische Küche – 75,00 €**

**Den Stiefel rauf und runter - Italienische Küche - 75,00 €**

**Auf die Hand - Fingerfood - 75,00 €**

**Provenzalische Verführung - Südfranzösische Küche - 75,00 €**

**Bollywood Träume - Indische Küche - 75,00 €**

**An Sultan's Tafel - Orientalische Mezze – 75,00 €**

**Der Berg ruft - Südtiroler Küche - 75,00 €**

**Pasta, Pasta, Pasta - Der Nudelkurs - 75,00 €**

**1001 Nacht - Die Küche Marrakeschs - 75,00 €**

**Kein Quatsch mit Sauce - Der Saucenkurs - 75,00 €**

**New York, New York - 75,00 €**

**Asiatisches Fischkonfekt - Der Sushi-Kurs - 75,00 €**

**Amerikanische Schichtspeise - Burger, Buns ... - 75,00 €**

**Camenbert trifft Cidre - Die Küche der Normandie - 75,00 €**

**One night in Bangkok - Die Küche Thailands - 75,00 €**

**Bretonische Versuchung - Der Bretagne Kochkurs - 75,00 €**

**O sole mio - Italienische Sommerküche - 75,00 €**

**Echte Kerle an den Herd - Der Männerkochkurs - 75,00 €**

**Wiener Schnitzeljagd – Traditionelle Wiener Küche – 75,00 €**

**Tatort Venedig – Auf den kulinarischen Spuren des Commissario Brunetti – 75,00 p.P.**

**Kulinarische Reise unter Palmen – Karibik Küche – 75,00 €**

**Bem vindo a Portugal – Die Küche Portugal's – 75,00 €**

**Der Gipfel der Genüsse – Feine Hüttenküche – 75,00 €**

**Lust auf Meer – Der Fischkurs – 79,00 €**

**Reise nach Jerusalem – 75,00 €**

**Alter Schwede – schwedische Winterküche – 75,00 €**

**Alles im grünen Bereich – der 2. Veggie-Kurs – 75,00 €**

**Königlich köstlich – moderne englische Küche – 75,00 €**

**Weisses und grünes Gold – der Spargelkurs – 75,00 € (nur Ende April bis 24. Juni)**

**Pizza, amore mio! - alles rund um Neapel's Klassiker – 75,00 €**

**Inside Bali – Kochen für die Götter – 75,00 €**

**Die Preise verstehen sich pro Person und enthalten die folgenden Leistungen:**

- 1 Begrüßungsgetränk (alkoholisch oder antialkoholisch)
- Präsentation des Menus/Buffets und der Zutaten
- Zubereitung der Speisen unter fachkundiger Anleitung
- Gemeinsame Verkostung der zubereiteten Speisen
- Getränke: Mineralwasser, Bier, alkoholfreies Bier, Säfte und Wein
- Leihkochschürze
- Kaffeespezialität zum Abschluss
- Rezepte als pdf

## **Pâtisserieskurse**

**Frankreich's kleine Sünde – Macarons - 65,00 € (max. 10 Personen)**

**La vie est belle – Die Klassiker der französischen Pâtisserie – 65,00 € (max. 10 Personen)**

**Im Reich der Schokolade - Der Pralinenkurs – 75,00 € (max. 8 Personen)**

**Un croissant s'il vous plaît! - Croissant, Baguette, Brioche, Pain au chocolat – 65,00 € (max. 8 Personen)**

**Sweet little dreams – exzellente Törtchen – 65,00 € (max. 10 Personen)**

**La pause gourmande – Tartelettes vom Feinsten – 65,00 € (max. 10 Personen)**

**Die Preise verstehen sich pro Person und enthalten die folgenden Leistungen:**

- 1 Begrüßungsgetränk (alkoholisch oder antialkoholisch)
- Präsentation der Herstellung und der Zutaten
- Zubereitung der Pâtisserie-/Boulangeriespezialitäten unter fachkundiger Anleitung
- Mitnahme Ihrer Köstlichkeiten
- Mineralwasser/Säfte
- Leihkochschürze
- Kaffeespezialität zum Abschluss
- Rezepte als pdf