

KURSPROGRAMM JANUAR-FEBRUAR 2012

JANUAR 2012

WILDKURS FÜR FORTGESCHRITTENE

Mittwoch, 11.01.2012, 19 Uhr

Referent: Werner Licht

Spitzenkoch Werner Licht zeigt Ihnen die gehobene Zubereitungsformen von Nieder- und Hochwild. Der Kurs ist für diejenigen Kursteilnehmer gedacht, die Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten vertiefen möchten. Bereiten Sie mit Werner Licht ein anspruchsvolles 3-Gang-Menü mit exklusivem Wildbret zu. Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 115,00 Euro

FISCHKURS FÜR FORTGESCHRITTENE

Donnerstag, 12.01.2012, 19 Uhr

Referent: Werner Licht

Werner Licht bereitet (u. a. Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) mit Ihnen ein exklusives Fischmenü der gehobenen Klasse zu. Freuen Sie sich auf drei Fischgerichte mit Edelfischen aus dem Pazifik, Atlantik und dem Mittelmeer und edlen Saucenvariationen. Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 115,00 Euro

EXOTISCHE KÜCHE

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Referent: Peter Schilling

Dienstag, 17.01.2012, 19 Uhr

Der junge Küchenmeister Peter Schilling (Stationen: Bayrischer Hof, Trader Vic's; Asia Games in Doha, etc.) zaubert an diesem Abend ein frisches, raffiniertes Menü mit exotischen Zutaten und Gewürzen. Seine junge, interessante und abwechslungsreiche Küche verspricht ein sinnliches Geschmackserlebnis mit asiatischen und kreolischen Einflüssen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

ORIGINAL THAI KÜCHE

(Anfänger)

Mittwoch, 18.01.2012, 19 Uhr

Referentin: Ni-On

Die gesunde und leichte Küche Thailands ist bekannt für ihre Aromenvielfalt.

Erleben Sie die Zubereitung der Thaiküche mit den typischen exotischen Zutaten, wie Kräuter, Gemüse, Gewürzpasten, Saucen und Kokosmilch. Frau Ni-On bereitet mit Ihnen drei Originalgerichte zu, die leicht nachzukochen sind, und äußerst lecker schmecken. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 75,00 Euro

SAUCENKURS

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Freitag, 20.01.2012, 19 Uhr

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes zeigt Ihnen die Zubereitung für schmackhafte, leckere Saucen, und gibt Ihnen Tipps und Tricks wie diese hervorragend gelingen. Im Rahmen dieses Kochkurses bereiten Sie drei Gerichte mit Fisch/Garnelen und Fleisch zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

SÜDAFRIKANISCHE KÜCHE

(Anfänger)

Dienstag, 24.01.2012, 19 Uhr

Referentin.: Angie Murmann

Nach 20 Jahren in Südafrika ist die südafrikanische Küche immer noch für Überraschungen gut, findet Angie Murmann!

Die südafrikanische Küche ist wie die gesamte „Rainbow-Nation“ ein Mix aus holländisch (afrikaans), indisch, malayisch und englisch. Man nehme aus all diesen Nationen ein paar Zutaten und mischt sie je nach Laune, Lust und guten Rhythmen und man erhält die südafrikanische Küche. Der Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet. Auf dem Programm stehen an diesem Abend Garnelen Curry mit Rosinen Reis, Strauss Carpaccio mit Ginger/Senf Vinaigrette, and "last but not least" the traditionell Bobotie! Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 85,00 Euro

STEAKS & CO. FLEISCHKURS

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Mittwoch, 25.01.2012, 19 Uhr

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes zeigt Ihnen was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. In dem 3-Gänge-Menü, bestehend aus Schweine-, Lamm- und Rind- oder Kalbfleisch, gibt er Ihnen Tipps und Tricks bei der Vor- und Zubereitung und den Gartechniken für die verschiedenen Fleischarten. Dazu gehören natürlich die passenden Saucen und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

FEINE ITALIENISCHE KÜCHE

(Anfänger /Fortgeschrittene)

Freitag, 27.01.2012, 19 Uhr

Referent.: Heiko Sian

Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef vom Bistro „Die Windrose“, lädt Sie an diesem Abend zu einem kulinarischen Streifzug durch seine italienische Heimat ein.

Die feine Küche der nördlichen Provinzen vom Piemont bis Venetien stehen an diesem Abend auf dem Programm. Bereiten Sie mit Heiko Sian ein Menü mit Fisch/Garnelen, Pasta, Fleisch/Geflügel zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

ORIGINAL MÜNCHNER KÜCHE

(Anfänger)

Dienstag, 31.01.2012, 19 Uhr

Referentin.: Angie Murmann

„Bayrisches Kochen“ nach dem Motto von Sigi Sommer: „s'Ess'n und s'Dringa san hoid de drei schenst'n Dinga“

Als gebürtige Münchenerin ist Angie Murmann mit der bayrischen Küche aufgewachsen und durfte sie ab dem Moment genießen als feste Nahrung die Milch abloeste. Die Münchner/Bayrische Küche geht mittlerweile über die blauweissen Grenzpfähle hinaus, es wird wohl daran liegen, dass man in der Münchner Küche Zutaten verwendet, die im Wald, Feld, Flüssen, Seen und Gärten zu finden sind. Der Kurs ist für Einsteiger geeignet und kann auf Wunsch auch in Englisch abgehalten werden.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 85,00 Euro

KURSPROGRAMM JANUAR-FEBRUAR 2012

FEBRUAR 2012

GEHOBENE THAI KÜCHE

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Mittwoch, 01.02.2012, 19 Uhr

Referent: Peter Schilling

Auf vielfachen Wunsch bereitet Küchenmeister Peter Schilling, Spezialist der Asiatischen Küche, mit Ihnen ein gehobenes Menü der Thailändischen Küche zu. Auf dem Programm stehen nicht nur die exotischen Zutaten, sondern auch landestypische Zubereitungsformen. Freuen Sie sich auf ein Menü mit Garnelen, Fisch, Fleisch/Geflügel und außergewöhnlichem Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Dieser Kurs ist für diejenigen gedacht, die ihr Wissen und Können in Sachen „Thailändischer Küche“ vertiefen möchten.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

SPITZENMENÜ FÜR GÄSTE, LEICHT GEMACHT

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Donnerstag, 02.02.2012, 19 Uhr

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes bereitet mit Ihnen ein raffiniertes Sommermenü zu, das Ihnen garantiert beim Nachkochen gelingen wird. In gemütlicher und entspannter Atmosphäre erleben Sie an diesem Abend, wie Sie ein Menü – ganz ohne Stress vorbereiten – damit Sie die gemeinsame Zeit mit den Gästen genießen können. ...und Ihre Gäste werden staunen!
Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

TOSKANA KÜCHE

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Freitag, 03.02.2012, 19 Uhr

Referent: Heiko Sian

Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef vom Bistro „Die Windrose“ lädt Sie an diesem Abend zum Kochen ein. Heiko Sian, im Dreiländereck der italienischen Provinz Friaul aufgewachsen, kochte u. a. in zahlreichen italienischen Spitzenrestaurants, wie das renommierte „da Pippo“ und „LoCanda Picolit“. Bereiten Sie mit ihm zusammen ein italienisches Menü (Pasta, Fleisch oder Fisch/ Dessert) mit den typischen Zutaten der Toskana zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

MODERNE ALPENKÜCHE (Anfänger /Fortgeschrittene)

Montag, 06.02.2012, 19 Uhr

Ref.: Marcus Müller

Marcus Müller, Küchenchef (Restaurant Sonneck Stub'n im Vital Hotel Sonneck, Bad Wörishofen) bereitet mit Ihnen leckere Gerichte zu, die wegen Ihrer hochwertigen, bodenständigen Zutaten so typisch und charakteristisch für die moderne Alpenküche sind. Gekocht werden traditionelle Gerichte, die dem gesundheitsbewussten Zeitgeist entsprechen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

FLEISCHKURS FÜR FORTGESCHRITTENE

Dienstag, 07.02.2012, 19 Uhr

Ref.: Werner Licht

Sternekokh Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) weilt Sie an diesem Abend in die Geheimnisse der gehobenen Zubereitung von edlen Fleischgerichten (Rind/Kalb, Wild /Lamm) mit passenden Saucenvariationen ein.

Freuen Sie sich auf ein erlesenes 3-Gang- Menü für Fortgeschrittene.
Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 115,00 Euro

FISCH, SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

(Fortgeschrittene)

Mittwoch, 08.02.2012, 19 Uhr

Ref.: Werner Licht

Sternekokh Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.) gewährt Ihnen einen Einblick in die gehobene Zubereitung von Schalentieren, Hummer und Meeresfisch (Angelfisch). Der Kurs ist für diejenigen gedacht, die Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten vertiefen möchten.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 125,00 Euro

ORIGINAL THAI KÜCHE

(Anfänger)

Donnerstag, 09.02.2012, 19 Uhr

Referentin: Ni-On

Die gesunde und leichte Küche Thailands ist bekannt für ihre Aromenvielfalt.

Lernen Sie die Zubereitung mit den exotischen Zutaten, wie Kräuter, Gemüse, Gewürzpasten, Saucen und Kokosmilch kennen. Frau Ni-On bereitet mit Ihnen drei Originalgerichte zu, die leicht nach zu kochen sind. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 75,00 Euro

HARALDS KOCHSCHULE

Thomas-Wimmer-Ring 11 – 80539 München
Tel: +49 (0)89.2280 02 90 – Fax: +49 (0)89.2280 02 91
info@haraldskochschule.de – www.haraldskochschule.de

KURSPROGRAMM JANUAR-FEBRUAR 2012

FEBRUAR 2012

SÜDITALIENISCHE KÜCHE (Anfänger/Fortgeschrittene)

Montag, 13.02.2012, 19 Uhr

Referent: Heiko Sian

Heiko Sian, Inhaber und Küchenchef vom Bistro „Die Windrose“ lädt Sie an diesem Abend zum Kochen von einfachen Gerichten mit viel Raffinesse, und Liebe zum Detail ein. Heiko Sian kochte u. a. in zahlreichen italienischen Spitzenrestaurants, wie das renommierte „da Pippo“ und „LoCanda Picolit“. Bereiten Sie mit ihm zusammen ein Süditalienisches Menü (Tintenfisch, Pasta, Fleisch oder Fisch) mit den landestypischen Zutaten der Region zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

KARIBISCH-KREOLISCHE KÜCHE

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Dienstag, 14.02.2012, 19 Uhr

Referent: Peter Schilling

Die kreolische Küche findet man in den Südstaaten der USA ebenso wie auf den Inseln der Karibik. Sie ist eine Fusion aus Einflüssen der indisch-karibischen, französischen, spanische, afrikanischen und asiatischen Küche. Peter Schilling (Stationen: Bayrischer Hof, Trader Vic's; etc.) entführt Sie auf eine kulinarische Reise in die Karibik und bereitet mit Ihnen ein 3-Gang-Menü des kreolischen Schmelztiegels, mit eigenem Charakter und Ursprung, zu. Es stehen drei Gerichte mit Fisch/Garnelen/Fleisch/Geflügel sowie exotischen Früchten und Gewürzen auf dem Programm. Diese Kombination führt zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 89,00 Euro

STEAKS & CO. FLEISCHKURS

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Freitag, 17.02.2012, 19 Uhr

Referent: Harald Schultes

Harald Schultes zeigt Ihnen was Sie schon immer über die Zubereitung von Fleisch wissen wollten. In dem 3-Gänge-Menü, bestehend aus Schweine-, Lamm- und Rind- oder Kalbfleisch, gibt er Ihnen Tipps und Tricks bei der Vor- und Zubereitung und den Gartechniken für die verschiedenen Fleischarten. Dazu gehören natürlich die passenden Saucen und Beilagen.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 90,00 Euro

ORIGINAL THAI KÜCHE

(Anfänger)

Freitag, 24.02.2012, 19 Uhr

Referentin: Ni-On

Die gesunde und leichte Küche Thailands ist bekannt für ihre Aromenvielfalt.

Lernen Sie die Zubereitung mit den exotischen Zutaten, wie Kräuter, Gemüse, Gewürzpasten, Saucen und Kokosmilch kennen. Frau Ni-On bereitet mit Ihnen drei Originalgerichte zu, die leicht nach zu kochen sind. Dieser Kurs ist besonders für Einsteiger geeignet.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 75,00 Euro

GERICHTE AUS SÜDFRANKREICH (Anfänger/Fortgeschrittene)

Dienstag, 28.02.2012, 19 Uhr

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), Spezialist in Sachen Französische Küche, zelebriert mit Ihnen einen Abend kulinarischer Ansprüche und schöpft aus seinem umfangreichen Repertoire. Er zaubert mit Ihnen ein klassisches 3-Gang-Menü aus dem Süden Frankreichs.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro

MEDITERRANES FEINSCHMECKERMENÜ

(Anfänger/Fortgeschrittene)

Mittwoch, 29.02.2012, 19 Uhr

Referent: Werner Licht

Sternekoch Werner Licht (Tantris, Bistro Terrine u.v.m.), zaubert mit Ihnen an diesem Abend ein 3-gängiges Feinschmeckermenü. Aus seinem umfangreichen Repertoire kreiert Werner Licht ein raffiniertes Menü mit Aromen und Genüssen aus dem Mittelmeerraum zu.

Kursgebühr inkl. Verköstigung und Getränke 95,00 Euro