



Kursprogramm

Kochkurse

Spanische Deckel	Tapas	69,00 €
Knochenlos kochen	Der Veggie-Kurs	65,00 €
Oh là là	Französische Küche	69,00 €
Den Stiefel rauf und runter	Italienische Küche	65,00 €
Auf die Hand	Fingerfood	65,00 €
Provenzalische Verführung	Südfranzösische Küche	69,00 €
Bollywood Träume	Indische Küche	69,00 €
An Sultan's Tafel	Orientalische Mezze	69,00 €
Der Berg ruft	Südtiroler Küche	69,00 €
Pasta, Pasta, Pasta	Der Nudelkurs	59,00 €
1001 Nacht	Die Küche Marrakeschs	69,00 €
Kein Quatsch mit Sauce	Der Saucenkurs	69,00 €
New York, New York	Die Küche New York's	65,00 €
Asiatisches Fischkonfekt	Der Sushi-Kurs	69,00 €
Amerikanische Schichtspeise	Burger, Buns ...	65,00 €
Camenbert trifft Cidre	Die Küche der Normandie	69,00 €
One night in Bangkok	Die Küche Thailands	69,00 €
Bretonische Versuchung	Der Bretagne Kochkurs	69,00 €
O sole mio	Italienische Sommerküche	69,00 € (bis Ende September)



Echte Kerle an den Herd	Der Männerkochkurs	69,00 €
Wiener Schnitzeljagd	Traditionelle Wiener Küche	69,00 €
Tatort Venedig	Auf den kulinarischen Spuren des Commissario Brunetti	69,00 €
Kulinarische Reise unter Palmen	Karibik Küche	69,00 €
Königlich köstlich	Britische Küche	69,00 €
Alter Schwede	Schwedische Winterküche	69,00 € (ab Ende Oktober)

Patisseriekurse

Frankreich's kleine Sünde	Macarons	50,00 €
La vie est belle	Die Klassiker der französischen Patisserie	50,00 €
Im Reich der Schokolade	Der Pralinenkurs	65,00 €
Un croissant s'il vous plaît!	Croissant, Baguette, Brioche, Pain au chocolat	59,00 €

Die genannten 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 bzw. Mitnahme (Patisseriekurse) der zubereiteten Speisen
- Getränke: Mineralwasser, Bier, alkoholfreies Bier, Säfte und Wein
- Leihkochschürze
- Kaffeespezialität zum Abschluss
- Rezepte als pdf