

Bio Bahnhofs=Wirtschaft

Programm Kochkurse September bis Dezember 2017

Alle Kurse beginnen um 18 Uhr, Dauer jeweils 3-4h

Max. Teilnehmerzahl jeweils 10 Personen

Nr. 13 Kochkurs Rund ums Steak (89 Euro)

Samstag, den 9. September 2017

Ein gutes Steak hinzubekommen ist eine hohe Kunst? Kurzgebraten, geschmort, Jus und Sauce? Wir zeigen Ihnen, wie es einfach geht...

Nr. 14 Kochkurs Herbstküche (79 Euro)

Samstag, den 30. September 2017

Herbstzeit, Erntezeit: Raffiniertes Neues und alt Bewährtes zaubern wir hier mit Ihnen - so bunt wie der Herbst selbst. Pilze, Pflaumen, Maronen, Kürbis...

Nr. 15 Kochkurs Alpenküche (79 Euro)

Samstag, den 7. Oktober 2017

Feinste Schmankerl aus den Bergen! Von herzhaft knödelig bis zu süßen Klassikern, wie man sie aus dem Skiurlaub kennt und mehr. Die Alpen haben viel zu bieten!

Nr. 16 Kochkurs Kreuz und Quer (79 Euro)

Donnerstag, den 26. Oktober 2017

Kreuz und quer durch verschiedenste Länder und vor Allem: außergewöhnliche Kombinationen aus Basics und exotischen Zutaten. Gegen Langeweile in der Küche!

Nr. 17 Kochkurs Italien (79 Euro)

Freitag, den 27. Oktober 2017

Wie bei Mamma und Nonna! Italienische Klassiker und neu Interpretiertes - damit man nochmal an den Urlaub zurückdenken kann...

Nr. 18 Kochkurs Herbstküche (79 Euro)

Donnerstag, den 2. November 2017

Herbstzeit, Erntezeit: Raffiniertes Neues und alt Bewährtes zaubern wir hier mit Ihnen - so bunt wie der Herbst selbst. Kürbis, Pflaumen, Linsen...

Nr. 19 Kochkurs Asien (79 Euro)

Freitag, den 3. November 2017

Wir kochen uns in unserem Menü nach Fernost - und holen das Urlaubsgefühl an Herd und Tisch! Knackig frisch und auch mal knackig scharf.

Nr. 20 Kochkurs Orient (79 Euro)

Dienstag, den 21. November 2017

Wir kochen ein Menü voller aufregender Zutaten und Gewürze und schmecken uns mal wieder in die Ferne!

Nr. 21 Kochkurs Frankreich (79 Euro)

Freitag, den 30. November 2017

Voilà: Bei unserem Menü lernen Sie keine Haute Cuisine, von der man nicht satt wird, sondern die einfache und doch raffinierte französische Landküche. Bon appétit!

Nr. 22 Kochkurs Weihnachten (89 Euro)

Freitag, den 1. Dezember 2017

Hier können Sie schon mal für die Weihnachtstage ein ganzes Menü üben - und dann ganz routiniert und entspannt ihre Lieben an den Feiertagen kulinarisch verzaubern.

Nr. 23 Kochkurs Ente, Ente, Ente (89 Euro)

Donnerstag, 14. Dezember 2017

Ist doch halb so schwer, ein tolles Enten-Menü zu zaubern! Unser Chefkoch zeigt Ihnen die Tricks...Ente gut, alles gut! Und nicht nur zum Feste ein Genuss.

Nr. 24 Kochkurs Weihnachten (89 Euro)

Freitag, den 15. Dezember 2017

Hier können Sie schon mal für die Weihnachtstage ein ganzes Menü üben - und dann ganz routiniert und entspannt ihre Lieben an den Feiertagen kulinarisch verzaubern.