



Kochschule

Möchten Sie mehr über Kochtechnik und Nahrungsmittel lernen und zugleich Ihre Arbeitskollegen, Freunde oder Kunden von einer neuen Seite kennen lernen?

Wir organisieren für Sie einen Kochkurs und leiten Sie durch den Abend. Sie kochen in kurzer Zeit ein mehrgängiges Menü.

Keine Angst: Sie stehen nicht alleine in der Küche. Unsere Küchenprofis, alles alte Hasen, leiten Sie fachkundig durch den Abend.

Wir beginnen mit einem Apéro, besprechen das Menü und kochen gemeinsam. Es bleibt Ihnen ein schöner Abend in guter Gesellschaft, neuen Kochkenntnisse und besondere Rezepte für die Gastfreundschaft zu Hause.

Die Kurse und Events werden mit maximal 8 bis 18 Teilnehmenden durchgeführt. In den Preisen ist alles inbegriffen: Menü mit Apéro, Wein, Bier, Mineral und Kaffee. Selbstverständlich nehmen Sie alle Rezepte und Unterlagen mit nach Hause.



*Kochen lernen
vom Profi*



**Kochschule
Menüs**

Preise zu allen Menüs sind inklusive Apéro, Weine zum Essen, Bier, Mineral, Kaffee, Kochkursleitung inklusive viele Erklärungen und Instruktion zu allen Gerichten, Kursunterlagen

Italienisches Menü 1

Tagliatelle tricolore
(al pesto, al pomodoro, formaggio)

Carpaccio alle verdure – Gemüse-Carpaccio
Melanzane marinate – Marinierte Auberginen

Arrosto di vitello ripieno – Gefüllter Kalbsbraten
Brasato al chianti – Rindsschmorbraten in Chianti

Risotto alla milanese
Gnocchi di patate
Peperonata

Zuppa inglese

Ab Fr. 180.00 inkl. alles

Italienisch Menü 2

Vitello tonnato – Kalbsfleisch an Thonsauce
Carpaccio – mariniertes Rindfleisch

Insalata di frutti di mare
Insalate di rucola e mista

Saltimbocca alla romana
Ossibuchi

Parmigiana di melanzane – Auberginen-Gratin
Gnocchi di ricotta
Tagliatelle

Torta di amaretti, Tiramisu

Ab Fr. 180.00 inkl. alles

Italienisches Menü 3

Carpaccio alle verdure – Gemüse-Carpaccio
Melanzane marinate – Marinerte Auberginen
Insalata di caprese – Toamten-Mozzarellasalat
Peperoni alla calabrese

Ravioli, Tagliatelle, Farfalle
Al pesto, arrabbiata, al gorgonzola, ai funghi, bolognaise

Tiramisu, Pana cotta, torta di amaretti

Ab Fr. 150.00 inkl. alles

Chinesisches Menü

Frühlingsrolle mit Poulet und Gemüse an süß-Sauersauce
Crevettekugeln

H a u p t g e r i c h t e (zwei zur Auswahl)

suanni bairou shuizhu - Schweinefleisch mit Knoblauch nach Sichuan-Art
niurou - gebratenes Curry-Rindfleisch nach Guangdong-Art
pei-ching-k' ao-ya - Pekingente aus China, Originalrezept
gu lao zhurou – süß saures Schweinefleisch mit Ananas

S u p p e :

suanlatang niu rou - sauer-scharfe Suppe mit Rindfleisch nach Jiangsu-Art

D e s s e r t :

bing - Eiskugel frittiert, bei Tisch flambiert

Ab Fr. 180.00 pro Person

Thailändisches Menu 1

Green Papaya Salat

Tom Yam Kung "scharfe saure Crevettensuppe"
Thom Khaa Khai "würzige Pouletsuppe"

Thai Phat Thai "gebratenes Reismudelngericht"
Thailändisches grünes Poulet-Curry

Kluay Khaek "gebratene Bananen"

Ab Fr. 150.00 pro Person

Thailändisches Menü 2

Pouletsuppe mit Zitronengras, Austernpilze und frischen Kräutern (Tomyam-Gai)
Rindfleisch an scharfem rotem Curry mit Kürbis, Schlangenbohnen und Thai-Auberginen
Frische Rote Currypaste
Frühlingsrollen mit Gemüse nach Manthaart

Knusprige Banane mit Kokos

Ab Fr. 150.00

Thailändisches Menü 3

Hühnerspiesse mit Satay Sauce
Glasnudelsuppe mit Hackfleisch
Krebsfleischsuppe mit Mais

Schweinefleisch mit Ananas
Rindfleisch in Austersauce mit Pilzen

Gebackene Ananasringe
Kokoscreme

Ab Fr. 150.00

Indisches Menü

Chicken Tikka Massala "Poulet an rotem Curry"

Masala Dal "Linsen", Basmati Reis

Saag Paneer "Spinat an Frischkäse"

Papadam "Linsenfladenbrot"

Naan "Indisches Fladenbrot"

Raita

Ingwer- Mango Mousse

Ab Fr. 150.00

MOLEKULARE KÜCHE FÜR EINSTEIGER

Abenteuer Molekularküche - Laborküche für Experimentierfreudige.

Ein Kochkurs wunderbar geeignet um den Einstieg in die Molekulare Küche zu wagen!

Das Spektrum der Molekularen Küche ist groß und dabei ist sie doch kein Hexenwerk,
wie die Rezepte, die Sie kochen werden, beweisen.

Ausprobieren und überrascht sein,
wie lecker und unkompliziert sie sind ist in diesem Kurs das Motto.

Die Speisen, die hier entstehen, wie z.B. luftige Schlangen, Gelees, Schäume, kleine Kugeln,
dazu außergewöhnliche Stickstoffgerichte und vieles mehr werden Sie ins Staunen versetzen

Die Zubereitung ist nämlich der Event!

Ab Fr. 200.00 pro Person

**Selbstverständlich kochen wir mit Ihnen auch Ihr ganz persönliches Wunschmenü. Fragen Sie
uns einfach an und verlangen eine unverbindliche Offerte**

Alle Preise exkl. MwSt.