

ABEND - KOCHKURS - ANGEBOT Januar – August 2017

Sichern Sie sich rasch einen Platz! Jeder Kurs dauert nur 1 Abend. Auf Anfrage auch für Privat-Gruppen von 8-14 Personen, z. B: Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtsessen, Abschluss Event. GESCHENK - GUTSCHEINE

BROT & Hefegebäck Fr. 120.00 Donnerstag 12. Jan. 18:30–ca. 22:30 h
Brot backen liegt im Trend! Schon der verführerische Duft aus dem Ofen ist die Mühe wert. Verschiedene Vollkornbrote, Brot im Topf, Nussbrot, feiner Sonntags-Zopf, rustikale Frühstücksbrötchen, Hefegebäck mit Nussfüllung und vieles mehr. Sie erfahren wertvolle Tipps von Hefe bis Kürbiskernen. Alles zum Mitnehmen.

SCHNELL gesund; raffiniert Fr. 130.00 Donnerstag 9. Febr. 18:30 - ca. 22:30 h
Kommen Sie abends manchmal müde und hungrig nach Hause? Und sollten noch schnell etwas Feines auf den Tisch zaubern? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Wir bereiten einfache, gesunde Gerichte zu. Dabei erhalten Sie viele Anregungen und Tipps zum Planen und Vorbereiten.

ITALIEN & PASTA.... Fr. 130.00 Freitag 24. Februar 18:30 - ca. 22:30 h
Sie werden staunen, wie rasch und fein Sie selber Pasta-Teig herstellen können. Daraus lassen sich verschiedene gefüllte Ravioli und Nudeln mit schmackhaften, unkomplizierten Saucen herstellen. Mit Antipasti, Vino tinto und einem leckeren italienischem Dessert ergänzen wir unser Schlemmermahl.

OSTER MENÜ Fr. 140.00 Donnerstag 16. März 18:30 -ca. 22:30 h
Wir verwöhnen uns mit einem österlichen Festmenü mit mehreren Gängen. Ein delikates Fischgericht, zartes Lamm mit leichten Zutaten bis zum feinen Dessert und ein Ostertörtchen aus Sardinien's Küche. Sie lernen viele praktische Tipps und erleben einen gemütlichen Abend mit feinem Essen

SPARGELN Fr. 140.00 Freitag 12. Mai 18:30– ca. 22:30 h
Der Frühling und Spargeln gehören zusammen. Neben der klassischen Zubereitung gibt es unzählige schmackhafte und interessante Gerichte. Ob als Apéro-Häppchen, zur Vorspeise, als Beilage oder als Hauptgang; Spargeln in Grün oder Weiss sind immer eine Delikatesse. Lassen sie sich von der Vielfalt überraschen. Ein Dessert (ohne Spargeln) ist wie immer auch dabei.

Vorspeisen & Desserts Fr. 130.00 Donnerstag 09. Juni 18:30- ca. 22:30h
Planen sie schon ihre nächste Einladung oder Sommerparty? Dieser Kurs mit kleinen feinen Appetizer und herrlichen Desserts zum Vorbereiten bringt ihnen garantiert Erfolg. Wer liebt sie nicht, die Häppchen aus den Mittelmeerländern, sei es als Auftakt eines Menüs, oder raffiniert zu einem Büfett kombiniert. Dann die verführerische Auswahl der Desserts, lässt jeden ins Schwelgen geraten, ein Hochgenuss.

VEGI-Sommerbuffet Fr. 130.00 Donnerstag 15. Juni 18:30 - ca. 22:30 h
Eine reiche Auswahl an Rezepten für ein fleischloses Geniessen in der Sommerzeit. Die Gerichte lassen sich gut kombinieren. Sie können auch als Ergänzung zum Grillfest oder als einfaches Abendessen serviert werden. Von der Vorspeise bis zum feinen Dessert lässt sich alles vorbereiten. Mit wenig Milchprodukten.

Sommerliche Fisch-Gerichte Fr. 140.00 Donnerstag 31. August 18:30– ca. 22:30 h
Eine spezielle Auswahl an feinen Fisch-Rezepten. Geeignet für Gäste und zum Vorbereiten. Vom einfachen Gericht bis zum Fischbraten, vieles aus dem Backofen als Alternative zum Grillfleisch. Auch eine edle Vorspeise inkl. Apéro ist dabei ; ein feines Dessert darf auch nicht fehlen.

ORT: Kreisschule Leimental, Bättwil; von Tramstation Flüh 2 Min. zu Fuss, neben COOP. Per Auto: vor COOP rechts abbiegen. P vor dem Schulhaus. Küche ist im Parterre des rechten Gebäudetrakts.

Anmeldung / Info: Myrta Fink, Helvetierstr. 27, 4106 Therwil
061 721 03 50 / 076 544 94 96 fink@peppercard.ch

Vielen Dank für Ihr Interesse, ich freue mich auf Sie/Dich Herzlicher Gruss Myrta Fink