

ABEND – KOCHKURS - PROGRAMM

September 2017- Januar 2018

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, Events. GESCHENK - GUTSCHEINE

CHINESISCH KOCHEN I Fr. 140.00 Donnerstag 21. Sept. 18:30-ca. 22:30 h

Wer liebt sie nicht die würzige, leichte und gesunde China Küche; mit all ihren raffinierten Speisen. Sie werden vertraut mit der Technik des Rührbratens und dem Dämpfen im Bambuskörbchen. Ob mariniertes Gemüse, Fisch, Kung Pao Huhn oder ein zartes Lamm mit Frühlingszwiebeln, es schmeckt alles wunderbar. Zum Abschluss des Abends gibt's ein fruchtiges Dessert.

GOURMET Wildgerichte Fr. 140.00 Freitag 27. Okt. 18:30 - ca. 22:30 h

Der Herbst ist auch Wildzeit; ein saftiges Hirsch-Entrecôte mit Wildjus, Geschnetzeltes an Portweinsauce oder Rehmedaillon nach Piemonteser Art, auch Rehfilets an Honig- Gewürzsauce oder wie wär's mit einem Wildburger? Auf ein wildes Dessert dürfen Sie sich auch freuen.

CHINESISCH KOCHEN II Fr. 140.00 Donnerstag 2. Nov. 18:30– ca. 22:30 h

Die Chinesische Küche bietet so viele Köstlichkeiten an; es lohnt sich für alle, die diese Küche lieben. Berühmte Gerichte wie ein echtes Sweet & Sour, Rührgebratene Ente, oder eine Won-Ton Suppe und vieles mehr stehen auf dem Programm. Wie immer rundet ein feines Dessert den Abend ab.

INDONESISCH Bali & Java Fr. 140.00 Freitag 17. Nov. 18:30– ca. 22:30 h

Der Reichtum der Indonesischen Küche entfaltet sich in der berühmten Reistafel. Gerichte aus Java & Bali zaubern eine exotische Note in den Speiseplan. Den Rezepten wird oft Palmzucker und Kokosmilch und Raspel zugefügt. Was in Kombination mit pikanten Zutaten mildernd wirkt. Sie lernen natürlich auch die berühmten Satés (Fleischspießchen) zu zubereiten mit der umwerfend guten Erdnuss Sauce.

DIE BESTEN CURRYS Fr. 130.00 Donnerstag 23. Nov. 18:30-ca. 22:30 h

Eine Auswahl an speziellen Curry-Rezepten vorwiegend aus der Indischen Küche. Wir bereiten auch selber eine feine exotische Curry-Mischung zu. Fisch-, Chicken-, und Lamm-Currys in sämigen Saucen, begleitet von Reis und einem „Daal“ (Linsensauce). Auch ein feines Gemüse-Curry ist dabei. Alle Gerichte zum Vorbereiten. Ein süsser Abschluss darf auch nicht fehlen.

DESSERTS, köstlich & festlich * Fr. 130.00 Donnerstag 30. Nov. 19:00- ca. 23:00h**

Planen sie schon das Menü für ihre Festtage oder die Silvesterparty? Das Dessert bleibt der krönende Abschluss nach einem feinen Essen. Die verführerischen Kreationen sind alle zum Vorbereiten, damit sie in Ruhe den Abend mit den Gästen geniessen können. Auch Unkompliziertes für die einfache Einladung ist dabei. Die Schlemmereien bringen ihnen garantiert Erfolg.

APÉRO-Delights & Wein Degustation * Fr. 140.00 Freitag 8. Dez. 19:00- ca. 23:00h**

Dieser Kurs bietet mehr als ein gewöhnlicher Apéro. Feine Häppchen und ein dazu ausgewählter Wein! Viele unkomplizierte und leckere Kleinigkeiten aus Teig und Gemüse. Eine Freude für Augen und Gaumen. Alles lässt sich gut vorbereiten. Zu den Häppchen geniessen wir eine Auswahl von 5 verschiedenen, Weinen. Wir erfahren Wissenswertes über Wein & Degustation. Ein genussvoller Abend mit vielen Tipps. Und... es gibt sogar hier ein Dessert, eine Truffes-Torte dazu Portwein!

BROT & HEFETEIG-Spezialitäten Fr. 130.00 Donnerstag 11. Jan . 18:30–ca. 22:30 h

Brot backen liegt im Trend! Der verführerische Duft aus dem Ofen ist die Mühe wert. Vollkornbrote, Nussbrot, feiner Sonntags-Zopf, Gugelhopf, Laugenbrötli, Brioche, pikantes Blumenbrot, Hefegebäck mit Mandelfüllung und vieles mehr. Sie erfahren wertvolle Tipps von Hefe bis Kürbiskernen. Alles zum Mitnehmen.

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.

*** evtl. Schulküche in Münchenstein

Anmeldung / Info: Myrta Fink, 061 721 03 50 / 076 544 94 96 info@peppercard.ch

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

KOCHKURSE / Ernährungskurse nach TCM MYRTA FINK
061 721 03 50 / 076 544 94 96 / www.peppercard.ch / info@peppercard.ch