

ABEND-KOCHKURS-PROGRAMM GESCHENK-GUTSCHEINE Aug. 2018 - Dez. 2018

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

ITALIEN & PASTA... Fr. 140.00 Donnerstag 30. August 18:30 - ca. 22:30 h

Viva Italia! Sie werden staunen, wie rasch und fein Sie selber Pasta-Teig herstellen können. Daraus lassen sich diverse gefüllte Ravioli und Nudeln mit super feinen, raffinierten Saucen herstellen. Mit Antipasti und einem leckeren italienischem Dessert ergänzen wir unser Schlemmermahl.

CHINESISCH KOCHEN I Fr. 140.00 Donnerstag 13. 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 Bambuskorbchen. Ob mariniertes Gemüse, Fisch, Kung Pao Huhn oder ein zartes Lamm mit Frühlingszwiebeln, es schmeckt alles wunderbar. Zum Abschluss des Abends gibt es ein fruchtiges Dessert.

GOURMET Wildgerichte Fr. 150.00 Freitag 19. 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.

SUPER-VEGI-Nachtessen Fr. 140.00 Donnerstag 8. Nov. 18:30 - ca. 22:30 h

Fleischlos schlemmen, sich gesund und leicht ernähren. Sie kommen müde und hungrig nach Hause; schnelle Power-Gerichte, mit viel Gemüse und Getreide, auch gewürzter Tofu. Die Gerichte lassen sich zu vollwertigen Menüs ergänzen. Vorspeisen, auch ein leckeres Dessert. Wir verwenden Kokosmilch, Sojaprodukte, wenig Milchprodukte. Früh anmelden lohnt sich.

INDONESISCH Bali & Java Fr. 140.00 Donnerstag 22. 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 Flocken zugefügt, was in Kombination mit pikanten Zutaten mildernd wirkt. Sie bereiten auch die berühmten Satés (Fleischspießchen), mit der umwerfend guten Erdnuss Sauce, zu.

DIE BESTEN CURRYS Fr. 140.00 Donnerstag 29. Nov. 18:30 - ca. 22:30 h

Eine Auswahl spezieller Curry-Rezepte, vorwiegend aus der **Indischen** Küche. Wir bereiten selber eine feine exotische Curry-Mischung zu. Fisch-, Chicken-, oder 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. 140.00 Donnerstag 06. Dez. 18:30 - ca. 22:30h

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 & Wein Degustation Fr. 150.00 Donnerstag 13. Dez. 18:30 - ca. 22:30h

Feine Häppchen und dazu ein ausgewählter Wein! Unkomplizierte und leckere Kleinigkeiten aus Teig und Gemüse. Eine Freude für Augen und Gaumen. Alles zum Vorbereiten. Dazu eine Auswahl verschiedener Weine. Wir erfahren Wissenswertes über den Wein. Ein genussvoller Abend mit vielen Tipps; zum Abrunden gibt's eine feine Truffes-Torte, dazu ein Gläslein Portwein!

CHINESISCH KOCHEN II Fr. 140.00 Datum auf Anfrage !

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.

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, 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