

## ABEND - KOCHKURS - ANGEBOT Januar–Juni 2019

Sichern Sie sich rasch einen Platz! Jeder Kurs dauert nur 1 Abend. Auf Anfrage für Privat-Gruppen von 7-14 Personen, z. B: Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtsessen, Abschluss Event.

### GESCHENK - GUTSCHEINE

**BROT & Hefengebäck** Fr. 130.00 **Donnerstag 17. 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, Hefengebäck mit Nussfüllung und vieles mehr. Sie erfahren wertvolle Tipps von Hefe bis Kürbiskernen. Alles zum Mitnehmen.

**ITALIEN & PASTA** Fr. 140.00 **Donnerstag 24. Jan.** 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, und einem leckeren italienischem Dessert ergänzen wir unser Schlemmermahl.

**DIE BESTEN CURRYS** Fr. 140.00 **Donnerstag 31. Jan.** 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.

**SCHNELL gesund; raffiniert** Fr. 140.00 **Donnerstag 07. 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.

**CHINESISCH KOCHEN II** Fr. 140.00 **Donnerstag 21. Febr.** 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.

**SPARGELN** Fr. 140.00 **Donnerstag 04. April** 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

**SUSHI** Fr. 140.00 **Freitag 10. Mai** 18:30– ca. 22:30 h

Das kalorienarme delikate Gericht aus Japan! Es gibt viele Wege wie man die Sushi füllt und rollt. Ich vermittele kreative Ideen, stelle verschiedene Rezepte vor und zeige wie man Sushi's einfach selber herstellen kann. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ob ganz vegetarisch oder mit rohem Fisch, Sushis schmecken einfach wunderbar. Ein Dessert rundet den Abend ab.

**Gourmet-Fisch-Gerichte** Fr. 150.00 **Donnerstag 23. Mai** 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

**VEGI-Sommerbuffet** Fr. 140.00 **Donnerstag 06. 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.

**ORT: CULINARIUM AG** / Meier & Tüscher / Altenmattweg 2, 4144 Arlesheim. Tiefgarage vorhanden; teils auch 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](mailto:info@peppercard.ch)

Vielen Dank für Ihr Interesse, ich freue mich auf Sie/Dich

Myrta Fink