

ABEND-KOCHKURS-PROGRAMM September 2021 - Dezember 2021

GESCHENK-GUTSCHEINE

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 16. Sept. 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.

Gourmet-Fisch-Gerichte Fr. 150.00 Donnerstag 23. Sept. 18:30– ca. 22:30 h

Eine spezielle Auswahl an feinen Fisch-Rezepten. Geeignet für Gäste und zum Vorbereiten. Vom einfachen alltäglichen bis zum raffinierten Fisch-Gericht. Vieles aus dem Backofen als Alternative zum Grillfleisch. Auch eine edle Vorspeise und Apéro sind dabei; ein feines Dessert darf auch nicht fehlen.

GOURMET Wildgerichte Fr. 150.00 Freitag 22. 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 I Fr. 150.00 Donnerstag 28. Okt. 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 es ein fruchtiges Dessert.

SUPER-VEGI-Nachtessen Fr. 140.00 Donnerstag 11. Nov 18:30 - ca. 22:30 h

Fleischlos schlemmen, sich gesund und leicht ernähren. Sie kommen hungrig nach Hause; schnelle Power-Gerichte, mit viel Gemüse, Getreide, Quinoa, gewürzter Tofu, Linsen, Kürbis, Kokosmilch, wenig Milchprodukte. Die Gerichte lassen sich zu vollwertigen Menüs ergänzen. Auch ein leckeres Dessert ist dabei. Früh anmelden lohnt sich.

DESSERTS, köstlich & festlich Fr. 140.00 Donnerstag 25. Nov. 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 Freitag 03. 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!

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