

ABEND - KOCHKURS – ANGEBOT

September - Dezember 2024

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 Weihnachtessen, Abschluss Event.

GESCHENK – GUTSCHEINE

CHINESISCH KOCHEN 1 Fr. 160.00 Donnerstag 12. September 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. Ob mariniertes Gemüse, Fisch, Kung-Pao-Huhn oder ein zartes Lamm mit Frühlingszwiebeln, auch ein pikantes Tofugerichte, es schmeckt alles wunderbar. Zum Abschluss des Abends gibt es ein fruchtiges Dessert.

CHINESISCH KOCHEN 2 Fr. 160.00 Donnerstag 26. September 18:30– ca. 22:30 h

Die Chinesische Küche bietet so viele Köstlichkeiten an. Berühmte Gerichte wie ein echtes Sweet & Sour Fisch im Dampfkörbchen, Rührgebratene Ente, oder eine Won-Ton Suppe mit selbst gemachten Won Tons es lohnt sich für alle die diese leichte Küche lieben. Wie immer rundet ein feines Dessert den Abend ab.

GOURMET Wildgerichte Fr. 170.00 Donnerstag 17. Oktober 8:30 - ca. 22:30 h

Der Herbst ist auch Wildzeit; ein saftiges Hirsch-Entrecôte an Sanddornsauce, Geschnetzeltes an Portweinsauce oder Rehmedaillon, auch Rehrücken an Läckelisaucen oder wie wär's mit einem Wildburger? Feine Beilagen wie glasierte Maroni, Haselnuss Spätzli und Wirz. Auf ein wildes Dessert dürfen Sie sich auch freuen.

ERNÄHRUNG NACH DEN 5 ELEMENTE Fr 270.00 Samstag 9. Nov. ganzer Tag 10:00- 17:00 h

In unserem Zeitalter sind wir geprägt von Stress, Fast-Food, Mikrowelle, übermässigem Konsum von Alkohol und Süssigkeiten, auch degenerative Erkrankungen des Menschen auf körperlicher und geistiger Ebene sind Erscheinungen. Die Harmonie der 5-Elementelehre kann eine Lösung vieler Probleme sein. In dieser ganzheitlichen Sichtweise gibt es keine Verbote. Die Basis ist die Harmonie von Yin& Yang. Die klar strukturierte Denkweise hilft Zusammenhänge auf zu zeigen und bewusst zu machen. Eine gesunde Ernährung ist die Grundlage für das Wohlbefinden.

Erfahren Sie persönlich die thermische Wirkung, sowie die verschiedenen Geschmacksrichtungen der Speisen. Richtig eingesetzt, unterstützen und regulieren sie die Gesundheit, steigern die Lebensfreude und harmonisieren das seelische Gleichgewicht. **Die spannende Thematik der TCM (Traditionelle Chinesische Medizin) wird mit vielen praktischen Tipps in Theorie & Praxis ergänzt.**

DIE BESTEN CURRYS Fr. 160.00 Donnerstag 21. November 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.

INDONESISCH Bali & Java Fr. 160.00 Donnerstag 28. November 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.

DESSERTS, köstlich & festlich Fr. 150.00 Donnerstag 5. Dezember 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

ORT: Oberstufenzentrum Leimental, Hauptstr.74, 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

Myrta Fink