

KOCHKURSPROGRAMM 2024

Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde. Teilnehmer 6 – 10. Wir kochen ein exklusives 4-Gang-Menü:

Die Kochkursgebühren verstehen sich pro Person inklusive MwSt. und Getränke (Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee) während dem Kochkurs und Rezeptmappen (online). **SCHNELL ANMELDEN und PLÄTZE SICHERN** Reservierungen **M. 0172.78 33 66 7** oder abgottspon@schweizer-kochschule.de

Jeden 3. Mittwoch - BASIC KOCHKURS FÜR EINSTEIGER mit alkoholfreien Getränken (Wir kochen gemeinsam ein 3 Gänge MENÜ) 99,00 Euro pro Person
Gesunde und bewusste Ernährung leicht gemacht



Worauf Sie beim Einkauf & Zubereitung achten sollten. Mediterrane Küche: Frisch, leicht, gesund und kreativ anrichten. Fleisch, Fisch und Gemüse - Vielfalt ohne Grenzen. Fitness, Wellness und bewusste Ernährung - in der heutigen Zeit ist das Thema „Gesundes Kochen“ wichtiger denn je. Kräuter und Gewürze machen den Unterschied, eine positive Entwicklung selbst mitzugestalten, bewusster einkaufen zu gehen, lernen gute Lebensmittel von schlechten zu unterscheiden. Wo kann ich gute Produkte einkaufen

Jeden 2. Freitag - Schweizer Menü 100,00 Euro pro Person



Graubündner Gerstensuppe mit Trockenfleischstreifen
Luzerner Albeli (Felchenfilet) mit Tomaten, Champignon, Kapern an Rosmarin-Thymian
Gewürzmischung auf Tessiner Risotto
Pralinésorbet im rot-weißen Zuckerkorb parfümiert mit Riesling Schaumwein
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignon, Rahm und Weißwein Dazu Berner Röschti
Engadiner Nusstorte mit Muskatblüteneis

Kursdauer jeweils etwa 3 - 4 Stunde. Teilnehmer 6 – 10. Wir kochen ein exklusives 4-Gang-Menü:

Die Kochkursgebühren verstehen sich pro Person inklusive MwSt. und Getränke (Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee) während dem Kochkurs und Rezeptmappen (online). **SCHNELL ANMELDEN und PLÄTZE SICHERN** Reservierungen **M. 0172.78 33 66 7** oder abgottspon@schweizer-kochschule.de