

Entdecken Sie Ihre kulinarischen Möglichkeiten!

Ob mediterrane, asiatische oder deutsche Küche, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und erweitern Sie Ihr Repertoire gemeinsam mit netten Leuten in einer entspannten Atmosphäre.

Unter Anleitung der Autorin von „Leibgerichte“ und „Uschs Küchenzettel“ in der „Rheinpfalz“ lernen Sie neue Rezepte, Tipps und Tricks kennen. Genießen Sie Ihre eigenen Kreationen am stilvoll gedeckten Tisch im privaten Ambiente.

Im Preis enthalten sind die Rezepte der angebotenen Gerichte, alle Lebensmittel, ein Glas Begrüßungssekt und ein „Amuse-Bouche“ zum Empfang, passender Wein zum Essen, Mineralwasser und Espresso. Gegessen wird an stilvoll gedeckten Tischen in den Privaträumen. Alle Kochutensilien und Schürzen stehen den Teilnehmern unentgeltlich zur Verfügung. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen begrenzt. Anmeldungen nehmen wir gerne telefonisch, per Fax oder E-Mail entgegen.

Bei Rücktritt von einem gebuchten und bereits bezahlten Kurs bis 48 Std. vor Kursbeginn erhält der Teilnehmer einen Kursgutschein im gezahlten Wert für einen anderen Kurs. Die Auszahlung der geleisteten Zahlung ist nicht möglich. Bei Nichterscheinen zum gebuchten Kurstermin ohne vorherige Absage (mind. 48 Std. vor Kursbeginn) ist eine Wertstellung des gezahlten Betrages nicht möglich.

Sparkasse Mittelhaardt Deutsche Weinstraße
IBAN: DE53 5465 1240 0000 9502 53

JANUAR/ FEBRUAR

PRALINENKURS MIT FRAU BÄCKER-VALERIUS.

Als Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière gehört sie zu den weltweit ersten Schokoladen-Sommeliers und ist unterwegs im Auftrag des Kakaos und der Schokoladen. Sie darf sich zu den Schokoladen-Sensorik Experten zählen.

Dauer 3,5 bis 4 Stunden. Maximal 6 Teilnehmer.

Do. 30.01. Beginn 18:00 Uhr 89,- €

KOCHEN MIT WILD AM SAMSTAGVORMITTAG

klare Wildsuppe mit Rehnockerl, Hirschterrine mit Preiselbeerchutney, winterlicher Salat mit Walnussöl- Dressing, gehackten Walnüssen und Rehschinken, Hirschschnittel mit Holundersauce, Kartoffel-Sellerie-Püree, Dessert.

Sa. 01.02. Beginn 11:00 Uhr 85,- €

PRALINENKURS MIT FRAU BÄCKER-VALERIUS.

Als Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière gehört sie zu den weltweit ersten Schokoladen-Sommeliers und ist unterwegs im Auftrag des Kakaos und der Schokoladen. Sie darf sich zu den Schokoladen-Sensorik Experten zählen.

Dauer 3,5 bis 4 Stunden. Maximal 6 Teilnehmer.

Mo. 17.02. Beginn 18:00 Uhr 89,- €

FEBRUAR/MÄRZ

DIE INDISCHE KÜCHE

Herstellung von Garam Masala, Indiens beliebteste Currymischung.

Vegetarisch gefüllte Samosas mit Minz-Koriander-Chutney, rote Linsensuppe mit Hühnchen, Curry und Kokosmilch, gebratene Garnelen auf Pappadams, Garnelencurry mit Süßkartoffel und Erbsenschoten, Kokosreis, Mango; Dessert.

Mi. 19.02. Beginn 18:30 Uhr 75,- €

ANTIPASTI, TAPAS, FINGERFOOD AM SAMSTAGVORMITTAG

Espuma von der Kartoffel-Trüffelsuppe in der Tasse, Flusskrebscocktail im Löffel serviert, Avocadofritten mit Chipotle-Mayonaise, marinierte Hühnerspießchen mit Paprika-Aioli, gerollte Kräutercrepes mit Räucherlachs gefüllt, Filotortelletes mit Hühnersalat; Panna cotta, Blutorangensauce.

Sa. 07.03. Beginn 11:00 Uhr 75,- €

PRALINENKURS MIT FRAU BÄCKER-VALERIUS.

Als Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière gehört sie zu den weltweit ersten Schokoladen-Sommeliers und ist unterwegs im Auftrag des Kakaos und der Schokoladen. Sie darf sich zu den Schokoladen-Sensorik Experten zählen.

Dauer 3,5 bis 4 Stunden. Maximal 6 Teilnehmer.

Sa. 14.03. Beginn 11:00 Uhr 89,- € März

MÄRZ/APRIL

LECKERES VEGETARISCH

Tomatencremesuppe mit Crostini und Basilikumpesto, Rucolasalat mit Feigen und Ziegenfrischkäse, Spaghetti mit Kräuterseitlingen, Kirschtomaten und Pinienkernen, marinerter, gebratener Tofu auf Brunnenkresse-Kartoffelsalat; griechischer Joghurt mit Walnusskrokant und Honig.

Mi. 18.03. Beginn 18:30 Uhr 75,- €

ITALIENISCHE KÜCHE

Weißer Tomatenessenz mit Frischkäse-Klößchen, Lachsravioli auf Fenchelpüree und Safransauce, Kalbs-Involtini mit Parmaschinken und Taleggio gefüllt, Spargelrisotto; schokoladige Panna cotta.

Sa. 04.04. Beginn 11:00 Uhr 75,- €

KOCHEN FÜR EILIGE FEINSCHMECKER

Crostini mit karamelisiertem Ziegenkäse, Karotten-Limetten-suppe mit gebratener Jakobsmuschel am Spieß, Ciabattasalat mit Tomate, Thunfisch und grünen Bohnen, Zander Saltimbocca mit Graupen-Gemüse-Risotto; Rhabarber Crumble.

Mi. 15.04. Beginn 18:30 Uhr 75,- €

MAI

DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE

Wir stellen eine rote Currypaste her und würzen damit: Hühnersuppe mit gefüllten Teigtaschen, gehackte Entenbrust im Salatblatt, Glasnudelsalat mit Shiitakepilzen, Koriander und Erdnüssen, Paenang-Curry mit Hühnchen und Mandeln, Gewürzreis; Kokos-Panna cotta.

Sa. 02.05. Beginn 11:00 Uhr 75,- €

HÄHNCHEN, HUHN UND ENTE

Wir kochen ein Bio-Huhn, machen daraus eine köstliche asiatische Tom Kha Gai und mit dem Fleisch ein klassisches Hühnerragout mit Curryreis. Dann braten wir im Ofen eine bayerische Bauernente auf Gemüse und Kartoffeln. Dann gibt es auch noch exotische Hähnchenschenkel mit Ingwer und Honig und ein Dessert, das in die Jahreszeit passt: Erdbeertraum.

Mi. 13.05. Beginn 18:30 Uhr 75,- €

SPARGELKOCHKURS

Crème brulée von weißem Spargel, Bruschetta mit grünem Spargel, Avocado und Tomaten, konfierter Lachs auf grünem Spargelrisotto, gebratenes Kalbssteak auf weißem Bärlauch-Spargel; Erdbeercrumble.

Sa. 30.05. Beginn 11:00 Uhr 75,- €

JUNI/JULI

5 MAL FISCH

Fischsuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Garnelen, Thunfischtatar auf Toast und marinierten Avocadowürfeln, selbst gemachte Ravioli mit Garnelen-Chili-Füllung und Hummersauce, Saltimbocca vom Zander, Graupenrisotto; Buttermilch-Orangen Panna cotta.

Mi. 10.06. Beginn 18:30 Uhr 85,- €

KOCHEN FÜR EILIGE

Steinpilzconsommée, Caesar's salad mit Parmesanchips und gebratener Hähnchenbrust, Lachsrücken aus dem Ofen mit Spinat und beurre blanc, Butterkartoffeln, geschmorter Kalbstafelspitz mit Steinpilzsauce, Graupenrisotto; Rhabarberkompott mit Vanille-Sabayon.

Sa. 27.06. Beginn 11:00 Uhr 75,- €

VEGETARISCHE KÜCHE

Crème brulée vom Blumenkohl, mit Sesam panierter Tofu, Gemüse-Couscous, Spinat-Kichererbsen-Curry, überbackene Crepes mit Spitzkohl-Steinpilzfüllung; Macarphone-Orangencreme.

Mi. 08.07. Beginn 18:30 Uhr 75,- €
