

# Feinabfüllung – April / Mai 2019



## Sie kochen selbst 10 Teilnehmer, 5 Gänge und alle schnippeln mit.

Di, 09.04.  
19 bis 22 Uhr

### ALPENKÜCHE – ERSATZTERMIN

€ 30

Leider musste dieses Thema im letzten Monat ausfallen.  
Wegen der großen Nachfrage gibt es jetzt diesen Ersatztermin.  
Frische Ideen & feine Schmankerln von der Berghütte.

Di, 16.04.  
19 bis 22 Uhr



### OSTERBRUNCH – LECKERE REZEPTE FÜR GÄSTE

€ 30

Genug gefastet! Ostern wird geschlemmt!  
Ob fürs Buffet oder fürs Menü mit Familie und Freunden,  
hier findet ihr festliche und originelle Rezepte.

Di, 23.04.  
19 bis 22 Uhr

### FRANZÖSISCHES FRÜHLINGSMENÜ

€ 30

Raffinierte französische Küchenklassiker leicht gemacht.  
Traditionelle Gerichte mit vielen frischen Zutaten,  
die der Frühling uns bietet.

Di, 30.04.  
19 bis 22 Uhr

### SAIGON STREET FOOD MARKET

€ 30

Leicht und knackig oder scharf und knusprig?  
Die vietnamesischen Straßenküchen bieten außerordentliche,  
exotische Geschmackserlebnisse. Wir garen mit.

Di, 07.05.  
19 bis 22 Uhr

### OTTOLENGHIS BUNTE MAI-KÜCHE

€ 30

Die farbenprächtigen Salate, Bowls und Ofengerichte von  
Yotam Ottolenghi sind ein Augen- und Gaumenschmaus.  
Dieser Kurs ist für Vegetarier sehr gut geeignet (bitte ansagen).  
Es gibt aber auch Fisch und Fleisch.

Di, 14.05.  
19 bis 22 Uhr

### SPARGEL INTERNATIONAL

€ 30

Traditionell können wir schon. Hier wollen wir ausgefallene Spargel-  
Rezepte aus aller Welt ausprobieren. Ungewöhnliche Garmethoden  
und ungewohnte Zutaten-Kombinationen sorgen für Spargel-Hochgenuss.

Im Preis ist ein Glas Wein und Selters enthalten. Anmeldungen per E-Mail, telefonisch oder im Laden.

Die Bezahlung für „Sie kochen selbst“ findet am jeweiligen Abend vor Ort statt.

Reservierungen, die nicht eine Woche vor Veranstaltungstermin storniert werden, sind verbindlich und kostenpflichtig, können aber gern auf andere Personen übertragen werden.

Alle Veranstaltungen auch als Gruppe buchbar. Termin nach Absprache.