

Kochkursübersicht

Die untenstehenden Kochkurse können auch für vegetarische Kochkurse umgeändert werden.

Kochkurs	Gerichte	Kosten
China Kochkurs 1	<ul style="list-style-type: none"> • Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse • China Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und Gemüse • Gebratene Nudeln mit Gemüse • Ba-Pao Hühnerfleisch mit Gemüse und Beilage Reis • Gebackene Banane mit Vanilleeis und Honig 	40,00 €
China Kochkurs 2	<ul style="list-style-type: none"> • Cha-Chai-Suppe mit Schweinefleisch und Gemüse • Sommerrollen mit Schweinefleisch, Krabben und Gemüse • Gebraten Glasnudeln mit Schweinefleisch und Gemüse • Doppelt gebackenes Schweinefleisch mit Süß-Sauer-Soße und Gemüse und Beilage Reis • Mango-Ananas-Pudding mit frische Mango Stückchen 	40,00 €
China Kochkurs 3	<ul style="list-style-type: none"> • Wan Tan Suppe mit gemischter Hackfleisch gefüllt. • Gebratene Reismudeln mit Schweinefilet . u. Pak Choi Gemüse. • Gebackenes Hühnerbrust in Panko-Sesam-Panade mit Pflaumensoße , Gemüse und Beilage Reis • Gebackenes Vanille Eis mit Mango und Himbeeren Soße 	40,00 €
China Kochkurs 4	<ul style="list-style-type: none"> • Szechuan Reismudeln Suppe mit Hühnerfleisch .u. Gemüse • Gebackene Wan Tan mit Gemischter Hackfleisch gefüllt. • Kong Po (Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüsse) • Gebackene Obströllchen mit Schokosoße und Vanilleeis (mit Mango Und Kokosfleisch Füllung) 	40,00 €
Thai Kochkurs 1	<ul style="list-style-type: none"> • Tom Ka Suppe (Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch) • Gemischter Salat mit Tintenfisch • Gebratener Reis mit Ananas u. Gemüse Thailändische Art Roter • Curry mit Hühnerfleisch ,Gemüse und Beilage Reis • Klebereis mit Banane und Kokosmilch 	40,00 €
Thai Kochkurs 2	<ul style="list-style-type: none"> • Tom Yum Kai (Thai Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch) • Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch • Pad Thai Reismudeln mit Gemüse • Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse und Beilage Reis • Kokos-Latte Pudding mit kandiert Ingwer 	40,00 €
Thai Kochkurs 3	<ul style="list-style-type: none"> • Tintenfisch mit Hackfleisch gefüllt in Gemüsebrühe • Frittierte Süßkartoffelnester • Gebraten Nudeln mit Hühnerfleisch, Champignon und Gemüse • Laab Kai (Gehackter Hühnerfleisch mit Koriander und Kaffir Limettenblätter) Beilage Reis • Pinacosago (Sago,Ananas und Kokosmilch) 	40,00 €
Thai Kochkurs 4	<ul style="list-style-type: none"> • Vietnamesische Sommerrollen (Röllchen aus Reispapier mit Salat, Gemüse .u .Erdnusssoße) • Papaya Salat • Matsaman Curry(mit Putenfleisch, Kartoffel ,Brokkoli) • Klebereis mit Kokossoße und Mango 	40,00 €
Sushikurs	<ul style="list-style-type: none"> • Kappamaki Sushi (Sushi Roll mit Gurke) • Uramaki Sushi (Sushi Roll mit Lachs ,Mango und Sesam • Nigiri Sushi (Reisbällchen mit Nigiri Lachs und Nigiri Garnelen). • Temaki Sushi (Hand gerollte Sushi mit Fliegenfischkaviar) 	40,00 €

Die Kurstermine finden immer freitags oder samstags, und je nach Vereinbarung ab 19.00 Uhr im Laden statt. Dauer ca.4 Std.

Kochkursübersicht II

Kochkurs	Gerichte	Kosten pro Person
Asia Kochkurs 1	<ul style="list-style-type: none"> • Chinesische Glasnudelsuppe mit Fleischklößchen. • Satay Hühnerspieß mit Erdnusssoße. • Indonesische Mee Goreng (Gebratene Curry Nudeln mit Gemüse). • Indisches Curry (mit Hühnerfleisch, Zucchini .u. Paprika) Beilage Reis. • Vanilleeis mit Mango Puree und Frische Mango. 	40,00 €
Asia Kochkurs 2	<ul style="list-style-type: none"> • Vietnamesische Pho Suppe mit Hühnerfleisch und Reisnudeln. • Chinesische Geb.Reisnudeln mit Gemüse.u.Krabben • Chinesische Gebackene Hühnerbrust mit Sojasprosse und Beilage Reis. • Thailändische Schwarzer Klebebreis mit Kokosmilch, Jackfruit und Vanilleeis . 	40,00 €
Asia Kochkurs 3	<ul style="list-style-type: none"> • Japanische Miso Ramen Nudelsuppe mit Hühnerfleisch. . Tempura Gemüse,(Gemüse mit Tempuramehl Frittiert). • Thailändische Krapao Hühnerfleisch,(Hühnerfleisch mit Scharfe Thaibasilikum, Karotten u Stangebohnen, Beilage Reis.) • Macha-Panacotta mit Früchten 	40,00 €
Indischer Kochkurs	<ul style="list-style-type: none"> • Indische Tomatensuppe mit Kokosmilch.) • Samosa (Indische Frühlingsrolle mit Kartoffeln u.Erbse) . • Indische Linsen mit Gemüse und Hühnerfleisch. • Vindaloo Hühnerfleischcurry mit Gemüse.u.Beilage Reis. • Mango-Ananas lassi. 	40,00 €
Malaysischer Kochkurs	<ul style="list-style-type: none"> • Laksa (Curry Nudeln Suppe mit Hühnerbrust und Kokosmilch). • Lor Bak(Sojateigrollen mit Schweinefleisch Füllung). • Malaysisches Curry mit Putenfleisch .u. Gemüse, Beilage Reis. • Heiße Himbeeren mit Sago und Vanilleeis. 	40,00 €
Fisch Kochkurs	<ul style="list-style-type: none"> • Victoria Barsch Fischbällchen Suppe mit Gemüse und Glasnudeln • Kabeljau Fischtaschen mit Sambal Oelek, Koriander und Zitronengrass Gebacken. • Lachsfilet mit Rote Currysoße und Gemüse, Beilage Reis. • Rosenwein-Mango Kompott mit Vanilleeis und gebackene Kokosröllchen. 	40,00 €

Die Kurstermine finden immer freitags und samstags, je nach Vereinbarung ab 19:00 Uhr im Laden statt. Dauer ca. 4std.

Mit dem Zahlungseingang wird die Reservierung verbindlich. Sollte die Zahlung nicht bis zum genannten Termin eingegangen sein, so verfällt die Reservierung und wir werden die Plätze anderweitig vergeben.

Sollten Sie an dem Kurs nicht teilnehmen können, so können Sie bis spätestens 3 Wochen vor Kursbeginn schriftlich stornieren. In diesem Fall erfolgt eine Gutschrift. Nach dieser Frist können keine Stornierungen mehr erfolgen. Sie können mir ggf. eine Ersatzperson benennen.