

Kursprogramm Herbst 2016

Der Geschmack der Ferne für Kinder und Jugendliche von 8-16 Jahren
Wir reisen nach Österreich (Dienstag, 02.08.16), in den Libanon (Mittwoch, 03.08.16), in die Karibik (Donnerstag, 04.08.16) und Italien (Freitag, 05.08.16). Urlaub mit allen Sinnen...
jeweils von 11.00 - 14.00 Uhr, inkl. Material und Getränke pro Tag je 25,- €
oder als 4tägiger Kurs: 90 €

Schnelle, gesunde Alltagsküche im Herbst

Viel arbeiten, nach Hause kommen und schnell noch etwas Gesundes für sich und die Lieben kochen? Wir kochen 5 neue, schnelle, leckere und natürlich gesunde Gerichte mit Abwandlungsmöglichkeiten passend zur Jahreszeit.

Dienstag, 20.09.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 38 €

Pasta, Pasta, mio Amore

Ob Lasagne, Tagliatelle, Tortellini, Spaghetti – alle selbstgemacht und mit neuen, kreativen Soßen. Ach, Ihr lieben Nudeln....

Donnerstag, 29.09.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 39 €

Orientalischer Traum

Gewürze, Früchte, Zutaten wie aus 1001 Nacht: Safran, Zimt, Granatäpfel, Pistazien... daraus „zaubern“ wir verschiedene Mezze (Vorspeisen), ein Tabouleh mit einem typischen Hauptgericht und natürlich ein köstliches Dessert.

Freitag, 07.10.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 40 €

Kursprogramm Herbst 2016

Südtiroler Küche

Eine traditionelle Küche mit gehaltvollen Zutaten und italienischer Note, bodenständig, einfach und sehr schmackhaft!

Dienstag, 11.10.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 40 €

Fleischlos glücklich - Vegi-Abend

Leckeres aus der vegetarischen Küche, gehaltvoll, gesund und raffiniert!

Für Leute, die Alternativen suchen!

Donnerstag, 13.10.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 34 €

Akuna matata – Afrika mit allen Sinnen

James Sibah-Batam, Spitzenkoch aus Togo, kocht mit uns Scharfes, Süßes, Köstliches. Und Musik wird auch wieder gemacht....

Freitag, 21.10.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 50 €

Namasté

Eine Tafel voller Aromen, Gewürzen und kulinarischer Genüsse! Dal, Paneer, Currys, Naan-Brot ... viele „Kleinigkeiten“, fein aufeinander abgestimmt - entdecken und genießen Sie die indische Küche! Die Schärfe der Gerichte bestimmen wir selber.

Dienstag, 25.10.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 39 €

Steaks – nicht nur Männersache

Das Rindersteak spielt an diesem Abend die Hauptrolle („rare“, „medium“, „well done“). Die übrigen Darsteller: klassische Kartoffelbeilage, Soßen mit Pfiff und ein Salat. Ein kleines Dessert findet sicher auch noch Platz.

Donnerstag, 27.10.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 47 €

Weihnachten in Sicht - für Kinder zwischen 6 und 12 Jahren

Plätzchen ausstechen, backen, verzieren, probieren, verpacken und – ach ja, mit nach Hause nehmen. Manche Teige sind vorbereitet, andere bereitet ihr selber zu.

Mittwoch, 02.11. und Donnerstag, 03.11.2016, jeweils 10.00 - 13.00 Uhr ,
inkl. Material und Getränke pro Tag 25 €, beide Tage 45 €

Fernost pur im Wok

Wir bereiten würzige Soßen und pikante Pasten zu, eine Suppe, gedämpfte Wan-Tans, ein Nudel- ein Fleisch- ein Gemüsegericht und natürlich auch das Dessert – alles ohne Fertigsoßen oder –päckchen.

Montag, 07.11.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 38 €

Kuba: Kochen und Musik

Kubanische Köstlichkeiten: ein „Crossover“ der spanischen, afrikanischen und asiatischen Küche mit drei verschiedenen Vorspeisen, Hauptgang und Dessert. Die Musik mit Bernardo: das pralle Leben. Kochen, Schlemmen, Singen, Tanzen: ausdrücklich erwünscht.
Freitag, 11.11.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 50 €

Fish & Friends

Heilbutt auf Linsenrisotto, ein Ceviche, Fisch im Pergament gebacken, mit Kruste oder am Spieß, raffiniert mit Gewürzen und Gemüse, zum Abschluss ein Dessert.

Donnerstag, 17.11.2016.2016, 18.30 Uhr, Kursgebühr: 44 €

**In den Kursgebühren sind grundsätzlich alle Lebensmittel und nichtalkoholische Getränke sowie ein Sektempfang enthalten.*

Anmeldung:* Sabine Wissmann Hanauer Straße / Ecke Waldstraße 63755 Alzenau Telefon: 06023-320196 E-Mail: info@miteinander-kochen.de *Eine Anmeldung ist verbindlich.	Bankverbindung: Sparkasse Aschaffenburg-Alzenau IBAN: DE52 7955 000 000 111 62419 BIC: BYLADEM1ASA
---	---

