

EINMAL QUER DURCH EUROPA

Montag 23. März 2020, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Toskanische Pasta, Wiener Schnitzel, Kartoffelgratin, Lammrücken, bis zu Gaisburger Marsch. Wir kochen in unserem Streifzug leckere Gerichte, von denen die EU-Kommission nur träumt!

Preis pro Person: 85,00 €

VERONIKA, DER LENZ IST DA!

Montag 27. April 2020, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Auf vielfachen Wunsch zaubern wir wieder unsere regionale Frühjahrsküche mit dem Besten, was die Region bietet: Der erste Spargel, Wildkräuter, Bergsaibling, Michzicklein, Allgäuer Kalb, Frühlingsgemüse, leichte Saucen. Ein appetitlicher Start in eine der schönsten Jahreszeiten!

Preis pro Person: 96,00 €

Alle Kurse finden ab einer Teilnehmerzahl von mindestens 8 Personen statt.



Zusammen mit 8 bis maximal 12 Gleichgesinnten kochen und fachsimpeln Sie ca. 5 Stunden unter fachlicher Anleitung. Anschließend genießen Sie an unserer Tafel Ihr gemeinsam gekochtes Menü mit passenden Weinen und Getränken in geselliger Runde, ganz nach dem Motto:

»Kochen, Erleben und Genießen«

Unsere Preise enthalten ein mehrgängiges Menü, alle menübegleitenden Weine, Biere, Mineralwasser, Säfte, Kaffee und sonstigen Getränke.

Weitere Informationen und Anmeldung:

Küchen Ecke - Sonthofen

87527 Sonthofen · Grüntenstraße 24

Tel.: 08321 - 9122 · Fax: 08321- 89436

E-Mail: info@kuechenecke-jk.de

Internet: www.kuechenecke-jk.de

aktiv Kochschule

2019 / 2020



*Ihr Küchenspezialist
im Oberallgäu*

**Küchen
Ecke**

www.kuechenecke-jk.de



KOCHKURSE

mit Sternekoch Kai Schneller*

Gourmetrestaurant Silberdistel
Sonnenalp Resort-Spa-Golf

In unseren neuen Kochkursen kochen wir 6 bis 8 kleinere pfiffige Gerichte (auch partytauglich) wie gewohnt gewürzt mit Materialkunde und den dazu passenden Getränken.

Wir legen stets Wert auf hochwertige Produkte, am besten aus der Region und bevorzugen heimische Lieferanten. Bei uns wird nach den Prinzipien einer vollwertigen und ausgewogenen Ernährung gekocht!

In allen Kurspreisen sind Kaffee, alkoholfreie Getränke, sowie Wein, Bier, usw. enthalten!

TAPAS, MEZZE, PETISCOS, ANTIPASTI

Montag 07. Oktober 2019, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Ein Einblick in die Landesküchen der Südeuropäer - die haben's gut! Sie nehmen nur die besten Zutaten und verwandeln sie in leckeres Fingerfood, Häppchen und Schüsselchen. Da spielen wir doch gleich mit!

Preis pro Person: 85,00 €

ALLGÄUER HAUSFRAUEN MIT PFIFF

Montag 28. Oktober 2019, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Familienküche 2.0! Wir kreieren ein 3-Gang-Menü mit besten Produkten aus der Region: Kräftige Rindsbouillon, Sonntagsbraten mit passenden Beilagen, Spätzle, G'mias und Knödeln, Dessert aus Heumilch.

Preis pro Person: 85,00 €



FEIERTAGSKÜCHE MEHR ZEIT FÜR GÄSTE

Montag 11. November 2019, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Bald ist wieder Zeit für gutes Essen in schöner Runde - damit es lecker, aber nicht anstrengend wird, kochen wir Gerichte, die Pep haben und uns nicht die Zeit rauben: Filet im Ganzen, Champagner-Spitzkrautsüppchen, Panettone-Panna Cotta, passende Belegen.

Preis pro Person: 96,00 €

DER Miele-DAMPFGARER ein wahres Allround-Talent – Perfekt für alle, die gutes Essen lieben!
Mit Ernährungsberaterin Iris Schaidnagel

Donnerstag 21. November 2019, 17⁰⁰ bis ca. 20⁰⁰

Egal ob Vorspeise, Suppen, Gemüse, Beilagen oder Süßspeisen, das ultimative Geschmackerlebnis von „Sousvide“ gegartem Fisch oder Fleisch.

Überzeugen Sie sich selbst von den Genüssen bei unserer Miele-Dampfgarer-Kochvorführung.

Preis pro Person: 39,00 €

BACK TO BASICS GRUNDKURS FÜR EINSTEIGER

Montag 13. Januar 2020, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Ran an den Speck! Wir machen's Euch leicht und zeigen die elementaren Dinge wie Schneidetechniken, Produktauswahl, Dressings, leichte Braten, Suppenhuhn, Spätzle, flotte Nachspeisen - Küche für jeden Tag!

Preis pro Person: 85,00 €



SUPERIOR SEAFOOD KLASSISCHE EDELFISCHE

Montag 03. Februar 2020, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Wer sich schon immer mal an Steinbutt und Kollegen ranwagen wollte: Wir machen unter anderem: Wolfsbarsch im Salzteig, Seezunge in Beurre blanc, Rotgarnelen mediterran, ein Ausflug in die Hochküche mit exklusiven Meeresbewohnern!

Preis pro Person: 115,00 €

JE T'AIME – FRANZÖSISCHE KÜCHE IST WIE LIEBE

Montag 02. März 2020, 17⁰⁰ bis ca. 22⁰⁰

Ohne die Mutter der europäischen Küche geht nichts. Wir gehen auf Entdeckungsreise und kochen mit Trüffel und Wein. Coq au vin, Ratatouille, Boeuf Bourguignonne, Crème Brûlée – bon appétit!

Preis pro Person: 96,00 €

DER Miele-DAMPFGARER ein wahres Allround-Talent – Perfekt für alle, die gutes Essen lieben!
Mit Ernährungsberaterin Iris Schaidnagel

Donnerstag 12 März 2020, 17⁰⁰ bis ca. 20⁰⁰

Egal ob Vorspeise, Suppen, Gemüse, Beilagen oder Süßspeisen, das ultimative Geschmackerlebnis von „Sousvide“ gegartem Fisch oder Fleisch.

Überzeugen Sie sich selbst von den Genüssen bei unserer Miele-Dampfgarer-Kochvorführung.

Preis pro Person: 39,00 €