

August 2010

- 03. August 2010** **D136**
Di. 19.00 Uhr **Die besten Saucen selbst gemacht** 63,00 €
...alles rund um das Thema Saucen. Saucen zu Geflügel, Bratensaucen, Saucen zu Fisch & Meeresfrüchten sowie Saucen zu Süßem. Nebenbei bereiten wir uns noch ein leckeres 3-Gang-Menü zu.
- 04. August 2010** **D137**
Mi. 19.00 Uhr **Bollywood trifft Düsseldorf** 65,00 €
Suppe von Süßkartoffeln mit Muscheln und Ingwer;
Ali Gobi: traditionelles Gemüsecurry aus Blumenkohl und Kartoffeln;
Indisches VINDALOO Curry vom Schweinenacken mit Duftreis;
Hausgemachte Kulfi-Eiscreme mit Mandeln und Pistazien
- 05. August 2010** **D138**
Do. 19.00 Uhr **Antipasti , Tapas & Fingerfood** 60,00 €
... als Vorspeise oder kombiniert zu einer satt machenden Mahlzeit, als Imbiss für zwischendurch oder gar als eine wunderbare Alternative zur traditionellen Küche. Neugierig? Wir zeigen Ihnen, wie es geht!
- 06. August 2010** **D139**
Fr. 19.00 Uhr **Die Toskana zu Gast** 65,00 €
Bereiten Sie mit uns ein 4-Gang-Menü aus der himmlischen Küche der Toskana zu: Lombardische Suppe mit Cannellini und Salbei; Hausgemachte Tortelli mit Kartoffelfüllung und frischem Salbei; Lammkoteletts paniert an frischen Artischockenherzen mit lauwarmen grünem Risotto;
Buchweizencrêpes mit Orangenquarkfüllung auf Likörsirup
- 07. August 2010** **D140**
Sa. 19.00 Uhr **Barbecue... Grillkurs** 68,00 €
Die Grillsaison hat begonnen. Wir zeigen Ihnen, dass es außer der Bratwurst und dem Nackensteak noch einiges mehr zu bieten gibt, z.B. Lachsfilet auf dem Grill gegart, leckere Marinaden für Fisch und Fleisch und schnelle Salate abseits des Kartoffelsalats! Und vieles mehr. Lassen Sie sich überraschen!
- 10. August 2010** **D141**
Di. 19.00 Uhr **Dreiländereck - Küche** 65,00 €
Deutschland, Österreich und die Schweiz
Schweizer Rahmsuppe mit Lauch;
Schwäbischer Wurstsalat mit Cornichons;
Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti und glasierten Zuckerschoten; Kaiserschmarrn wie aus dem Ski-Urlaub, mit Zwetschkenröster und Schlagobers

- 11. August 2010** **D142**
Mi. 19.00 Uhr **Thai Küche, die Basics** 65,00€
Die Thailändische Küche passt besonders zu einer leichten und gesunden Ernährung. Wir zeigen die ersten kreativen Schritte, Tipps und Tricks der thailändischen Küche anhand eines 4-Gänge-Menüs.
- 12. August 2010** **D143**
Do. 19.00 Uhr **Basics – der Anfänger Kochkurs** 68,00 €
Der Kochkurs für die Küchenanfänger und alle Neugierigen. Wir zeigen die ersten Schritte auf dem Weg zu einer komplett warmen Mahlzeit mit frischen Produkten. Mit jeder Menge hilfreicher Tipps und Tricks. Entdecke die Leidenschaft!
- 13. August 2010** **D144**
Fr. 19.00 Uhr **Liebe geht durch den Magen** 68,00 €
Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. **Preis pro Person**
- 14. August 2010** **D145**
Sa. 19.00 Uhr **Männerkochkurs**
Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein 4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und dürfen das kulinarische Menü genießen.
Preis pro Teilnehmer 68,00 €, Begleitende Person 25,00 €
- 17. August 2010** **D146**
Di. 19.00 Uhr **Fischküche** 75,00 €
Süppchen von Kopfsalatherzen und sautierten Eismeergarnelen;
Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Thymian-Vinaigrette;
Filet vom Mahi-Mahi in Miso-Butter, gebratener Pak-Choi und Jasmin-Duftreis;
Gebratene Ananas mit Aprikosensoße und gerösteten Walnusskernen
- 18. August 2010** **D147**
Mi. 19.00 Uhr **Das perfekte Steak** 65,00 €
Wie gelingt mir das Steak „medium“?
Ein Problem in vielen Küchen! Wir zeigen Ihnen, nicht nur wie es gemacht wird, sondern auch die passenden Saucen und Dips dazu.

19. August 2010

Do. 19.00 Uhr

D148

Pasta - einfach selbst gemacht!

60,00 €

Noch nie Nudeln oder Ravioli selbst gemacht?

Wir zeigen Ihnen nicht nur eine bunte Kreation an Nudeln, sondern auch die passenden Saucen dazu. Nebenbei kochen wir uns eine leckere Suppe und zaubern uns ein süßes Dessert!

20. August 2010

Fr. 19.00 Uhr

D149

Kochen mit Ölen aus der Steiermark

70,00 €

Die besten Öle aus der Steiermark der **Ölmühle Fandler** kommen zum Einsatz! Zunächst einmal werden wir die verschiedenen Öle verkosten und die Basic vermitteln! Anschließend geht es an das 4. Gänge Menü und um die Öle!

Salat von Zucchini und Chirizzo mit Haselnuss Marinade und Macadamian-Ricotta-Dip;

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernölhaube;

Pouardenbrust unter der Sesamkruste auf Kartoffel-Karotten-Gemüse mit Mohnöl;

Mandel Panna Cotta mit Walnuss-Apfel-Ragout

21. August 2010

Sa. 19.00 Uhr

D150

Menü des Monats – August -

68,00 €

Bunter Blattsalat mit Schafskäse und Pinienkernen in Sanddordressing;

Eier-Muffins mit grüner Soße und Keta-Kaviar;

Karibische Tomatensuppe mit Korinderöl-Topping;

Enten-Wok mit Bambussprossen und Duftreistimbal;

Joghurt-Minz-Mousse mit Grenadine

24. August 2010

Di. 19.00 Uhr

D151

Mamma Italia

68,00 €

Rahmasuppe von Strauchtomaten und Lauch mit Pestohaube;

Mediterrane Kartoffelnoccis mit Weißer Salbeisoße;

Pikata vom Schweinefilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln;

Aufgeschlagene Mascarpone-Vanille-Mousse mit Blaubeeren

25. August 2010

Mi. 12.00 Uhr

D152

Sommerküche

60,00 €

Die leichte Küche: Vital, Gesund und Lecker

Klare Kartoffel-Karotten-Suppe mit Shrimps und Ingwer;

Spinat-Radicciosalat mit geräuchertem Tofu in Orangen-Senf-Vinaigrette und Pinienkernen; Saltim-Bocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und

Parmerschinken, dazu Kräuterdrillinge und Romanesco Parfait vom Grünen Tee mit Pfirsich-Confit

27. August 2010

Fr. 19.00 Uhr

D153

Männerkochkurs

Hier verwöhnen die Männer einmal Ihre Frauen! Gemeinsam kochen wir ein 4-Gänge-Menü. Um 21:00 Uhr kommen die Lebenspartnerinnen dazu und dürfen das kulinarische Menü genießen.

Preis pro Teilnehmer 68,00 €, Begleitende Person 25,00 €

28. August 2010

Sa. 19.00 Uhr

D154

Liebe geht durch den Magen

68,00 €

Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind! Liebe geht bekanntlich durch den Magen, daher kochen wir ein 4-Gänge-Überraschungsmenü. **Preis pro Person**

Preis pro Person