

März 2010

02. März 2010

Di. 19.00 Uhr

D040

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!

03. März 2010

Mi. 19.00 Uhr

D041

Eine Reise nach Tibet... Kochen Sie mit uns, was dem Dalai Lama schmeckt!

68,00 €

Vegetarische Suppe mit Eierbandnudeln (Tsä Chitsi); Spitzkohlsalat (Drangtshä) mit Lammrückenfilet in würziger Marinade (Lugscha Ngö); Gebratenes Schweinefilet mit Frühlingszwiebeln und Himalajareis (Phagscha Ngö). Und als Dessert, Dara, eine köstliche Erfrischung aus Tibet: Lassen Sie sich überraschen!

04. März 2010

Do. 19.00 Uhr

D042

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.

06. März 2010

Sa. 19.00 Uhr

D043

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.**

09. März 2010

Di. 19.00 Uhr

D044

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!

- 10. März 2010**
Mi. 19.00 Uhr
- D045**
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.
- 13. März 2010**
Sa. 19.00 Uhr
- D046**
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 €
- 16. März 2010**
Di. 19.00 Uhr
- D047**
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!
- 17. März 2010**
Mi. 19.00 Uhr
- D048**
Mamma Italia 68,00 €
Rahmsuppe von weißen sizilianischen Bohnen mit Knoblauch-Crouton;
Risotto mit sonnengereiften, getrockneten Tomaten und geräuchertem Morzarella an Rucola;
Involtinis vom Schweinefilet, gefüllt mit italienischem Landschinken und Parmesan auf Pesto-Rahmnudeln und Schmorgemüse;
Mandel-Panna-Cotta auf Ananas-Minz-Ragout
- 18. März 2010**
Do. 19.00 Uhr
- D049**
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. März 2010**
Fr. 19.00 Uhr
- D050**
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.**

- 20. März 2010**
Sa. 19.00 Uhr
- D051**
Ostern ist nicht mehr weit! 68,00 €
Hier unser Vorschlag für ein festliches Ostermenü:
Möhren-Safran-Suppe mit Hähnchenrouladenspieß;
Bunter Frühlingsalat im Glas serviert, mit gebratenem grünem und weißem Spargel und Rauchlachsrosen an Dill-Senf-Honigsoße;
Lammroulade mit Kenia-Böhnchen gefüllt, weißem Bohnen-Frühlingslauchgemüse und tomatisiertem Jasminreis;
Pousse Café von Vanille und Schokolade
- 24. März 2010**
Mi. 19.00 Uhr
- D052**
Unser Menü des Monats -März- 68,00 €
Cappuccino von der Roten Bete; Salat vom Babyspinat und Fingermöhren mit bunten Sprossen und getrockneten Datteln;
Rosmarin – Seeteufelmedaillons am Spieß gebraten mit Orange und gebratenem Chicorée und Safranreistimbale; Kir-Feigen an frischer Vanillesahne auf Schwarzer Johannisbeerlikörreduktion
- 25. März 2010**
Do. 19.00 Uhr
- D053**
Französische Genüsse 68,00 €
Bouillabaisse mit Sauce Rui und Foccacia;
Französische Lauchkarte mit Creme Fraich und lauwarmen Endiviensalat; Poulardenbrust unter der Pistazienkruste mit Cassoulet von Kaiserschoten und Kirschtomaten an Sherry-Rahmudeln;
Creminos auf Mango-Papaya-Salat und Orangen-Hippe
- 26. März 2010**
Fr. 19.00 Uhr
- D054**
Blind Date Kochkurs (bis 40 Jahre) 68,00 €
"Allein in Düsseldorf?" Der Kurs für Singles: 6 Frauen und 6 Männer kochen zusammen in geselliger Runde ein leckeres 4-Gänge-Menü, treffen nette Leute in lockerer Atmosphäre, und schauen mal was daraus wird...
- 27. März 2010**
Sa. 19.00 Uhr
- D055**
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.**
- 28. März 2010**
So. 17.00 Uhr
- D056**
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

30. März 2010

Di. 19.00 Uhr

D057

Fischküche

75,00 €

Wakame-Algensuppe mit Shrimps; Surf'n Turf Spießchen auf gebratenem Mais; Kabeljaufilet mit Zitrus-Kapernbutter, frischem Kerbel und Safrankartoffeln; Dessert mal anders: „Abendsonne“, ein fruchtiger Dessertcocktail

31. März 2010

Mi. 17.00 Uhr

D058

Rund um die Kartoffel

68,00 €

Dialog von zweierlei Kartoffelsuppen: Lila Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croutons, Weiße Kartoffelcremesuppe mit Kresse-Sahne; Tranchen von der Entenbrust auf Kartoffelrisotto und jungem Lauch; Schweinefilet in der Kartoffelkruste auf Schneidebohnen mit Kartoffel-Meerrettich-Soße; Süße Quark-Kartoffel-Krapfen mit Vanille Eis und Apfel-Birnen-Ragout

Bitte nutzen Sie für die Anmeldung zum Kochkurs das Anmeldeformular auf der Internetseite, www.duesseldorfer-kochschule.de oder kommen Sie persönlich vorbei! Der Kurs beinhaltet das Menü und die Getränke. Wir freuen uns auf Sie!