

**Oktober 2010**

**Der Kochkurs beinhaltet das Menü und die Getränke.**

- |   |   |
|---|---|
| <b>01. Oktober 2010</b><br><i>Fr. 19.00 Uhr</i> | <b>D173</b><br><b>Französische Genüsse</b> 68,00 €<br>Knoblauch-Vanille-Süppchen mit Apfelspalten;<br>Gallettes Bretonne (Bretonische Buchweizenpfannkuchen), mit Ratatouille-Gorgonzolafüllung;<br>Bretonische Hähnchenbrust mit Calvados-Zwiebeln und -Champignons und Kräuterstampfkartoffeln;<br>Mousse von Edelbitterschokolade mit Amaretto Birnen-Chilikompott |
| <b>02. Oktober 2010</b><br><i>Sa. 19.00 Uhr</i> | <b>D174</b><br><b>Liebe geht durch den Magen</b> 70,00 €<br>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. <b>Preis pro Person</b>  |
| <b>05. Oktober 2010</b><br><i>Di. 19.00 Uhr</i> | <b>D175</b><br><b>Thai Küche, die Basics</b> 65,00€<br>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.  |
| <b>06. Oktober 2010</b><br><i>Mi. 19.00 Uhr</i> | <b>D176</b><br><b>Die besten Saucen selbst gemacht</b> 63,00€<br>...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.   |
| <b>07. Oktober 2010</b><br><i>Do. 19.00 Uhr</i> | <b>D177</b><br><b>Mediterrane Verführung</b> 68,00 €<br>Klares Linsensüppchen mit Apfelcidre;<br>Spinatnocken in Salbeibutter mit geschmelzten Tomaten;<br>Schweinefilet unter der Korianderkruste mit Krautfleckerln und Rahmpüree;<br>Topfenschmarren mit Vanille-Äpfeln  |

- 08. Oktober 2010**      **D178**  
*Fr. 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 70,00 €, Begleitende Person 30,00 €**
- 09. Oktober 2010**      **D179**  
*Sa. 19.00 Uhr*      **Menü des Monats Oktober**      70,00 €  
Lauch-Apfel-Süppchen mit Kerbel-Topping;  
Duett von Ziegenfrischkäse und Rote Beete mit Zwergorangen;  
Hirschrückensteak auf Rosenkohl-Maronen-Ragout mit Nusskartoffeln und Preiselbeer-Jus, Feines Nougat-Mousse auf Pflaumen-Chutney
- 11. Oktober 2010**      **D180**  
*Mo. 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!
- 12. Oktober 2010**      **D181**  
*Di. 19.00 Uhr*      **Vital – Gesund - Lecker**      65,00 €  
Klare Kartoffel-Karotten-Suppe mit Shrimps und Ingwer; Spinat-Radicciosalat mit geräuchertem Tofu in Orangen-Senf-Vinaigrette und Pinienkerne; Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken, dazu Kräuterdrillinge und Romanesco Parfait vom Grünen Tee mit Pfirsich-Confit
- 13. Oktober 2010**      **D182**  
*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.
- 14. Oktober 2010**      **D183**  
*Do. 19.00 Uhr*      **Kulinarische Reise durch Indien**      65,00 €  
Süßkartoffelsuppe mit Muscheln und Ingwer;  
Ali Gobi: traditionelles Gemüsecurry als Blumenkohl und Kartoffeln;  
Indisches Vindaloo Curry vom Schweinenacken mit Gemüse und Duftreis;  
Hausgemachte Kulfi-Eiscreme mit Mandeln und Pistazien

**15. Oktober 2010**

*Fr. 19.00 Uhr*

**D184**

**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 Basics vermitteln! Anschließend geht es mit den Ölen an das 4. Gänge Menü! 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

**16. Oktober 2010**

*Sa. 19.00 Uhr*

**D185**

**5 - Gang Menü** 80,00 €

Safran-Mandel-Suppe mit Chili Croûtons;  
Kaninchenrückenfilet im Parmaschinken-Mantel mit Salat von Roten Balsamico Linsen und Kirschtomatenkrönchen;  
Jakobsmuscheln in Vanilleöl gebraten auf getrüffeltem Graupen und Tomaten Pesto;  
Rosa gebratene Entenbrust auf Sellerie-Limonen-Püree mit Kartoffel-Möhren-Rösti und Balsamico Kirschen;  
Crème-Brûlée mit Lavendel und Cassis-Beeren

**19. Oktober 2010**

*Di. 19.00 Uhr*

**D186**

**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!

**22. Oktober 2010**

*Fr. 19.00 Uhr*

**D187**

**Mamma Italia** 68,00 €

Lauwarmer Fenchelsalat mit Kapernäpfeln und roten Paprikastreifen;  
Spinatnocken in Salbeibutter mit geschmelzten Kirschtomaten;  
Mit Akazienhonig glasierte Entenbrust auf Chicoreegemüse und Safran-Nudeln;  
Mousse von frischen Feigen mit Rotweibirnen

**23. Oktober 2010**

*Sa. 19.00 Uhr*

**D188**

**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 70,00 €, Begleitende Person 30,00 €**

**26. Oktober 2010**

*Di. 19.00 Uhr*

**D189**

**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!

**29. Oktober 2010**

*Fr. 19.00 Uhr*

**D190**

**Liebe geht durch den Magen**

70,00 €

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**

**30. Oktober 2010**

*Sa. 19.00 Uhr*

**D191**

**Essen wie bei Müttern - Hausmannskost**

68,00 €

Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe mit gebratenen Mett-Enden; Feldsalat mit warmer Speck-Zwiebel-Vinaigrette und gebratenen Wiesenchampignons; Gefüllte Rinderroulade mit Rahmwirsing und Drillingen aus dem Ofen; Rote Grütze mit Hausgemachten Vanille-Parfait und feiner Soße