

**September 2010**

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

- 01. September 2010    D155**  
*Mi. 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!
- 03. September 2010    D156**  
*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**
- 04. September 2010    D157**  
*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 €**
- 07. September 2010    D158**  
*Di. 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!
- 08. September 2010    D159**  
*Mi. 19.00 Uhr*    **Curry - ein scharfer Genuss**    65,00 €  
Rahmsuppe vom gelben Madras-Curry mit Zitronengras und Geflügel-Sate-Spieß;  
Gebratenes Mahi Mahi Filet auf rotem Gaeng Ped Moo Curry-Risotto und Limonensoße;  
Schweinefilet unter der Cashew-Nuss-Kruste auf buntem Curry Gemüse und Duftreis;  
Grünes Minze-Curry -Flammeri auf Beeren- Ragout

- 09. September 2010**    **D160**  
*Do. 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.
- 10. September 2010**    **D161**  
*Fr. 19.00 Uhr*    **Mamma Italia**    68,00 €  
Minstra di zucchini (Zucchini-suppe ) mit sautierten Flusskrebse;  
Orangennudeln mit rosa gebratenem Lammrücken unter der Nusskruste;  
Scalopina Piazzola al forno ( Schnitzel „Pizzola“ aus dem Ofen ) mit gerösteten Rosmarin-Kartoffeln;  
Aprikosen-Wein-creme auf Himbeermark
- 11. September 2010**    **D162**  
*Sa. 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**
- 15. September 2010**    **D163**  
*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.
- 17. September 2010**    **D164**  
*Fr. 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!
- 18. September 2010**    **D165**  
*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 €**

- 21. September 2010    D166**  
*Di. 19.00 Uhr*    **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
- 22. September 2010    D167**  
*Mi. 19.00 Uhr*    **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!
- 23. September 2010    D168**  
*Do. 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.
- 25. September 2010    D169**  
*Sa. 19.00 Uhr*    **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;  
Poulardenbrust unter der Sesamkruste auf Kartoffel-Karotten-Gemüse mit Mohnöl;  
Mandel Panna Cotta mit Walnuss-Apfel-Ragout
- 28. September 2010    D170**  
*Di. 19.00 Uhr*    **Fischküche**    70,00 €  
Klares Lachssüppchen mit Knoblauchcroutons,  
Garnelen im Parmamantel und Tempurateig mit Passionsfrucht- und Limonenbuttersoße;  
Gebratenes Hokifilet in Kokospanade mit Currygemüse und Kräuterreis;  
Frischer Käsekuchen vom Blech mit Mandarinen und Schokoladensoße

**29. September 2010**

**D171**

*Mi. 19.00 Uhr*

**Asia Küche**

65,00 €

Rindfleisch-Sate-Spieß auf Aprikosen-Linsensalat;  
Scampi-Zitronengrasspieß mit Shi-Take-Pilz Risotto und Limonen-Sesam-Schaum;  
Hähnchenbrust unter der Wasabi-Kruste auf geschmolzenen Tomaten-Lauch-Ragout und SüßkartoffelpüreeKokos;  
Mandelflan mit Nashi-Birnen Chutney und Ingwer

**30. September 2010**

**D172**

*Do. 19.00 Uhr*

**Skandinavien zu Gast**

68,00 €

Kesäkeitto (Finnische Gemüsesuppe mit Garnelen);  
Laxpudding an Feldsalat in Walnussdressing;  
Seelachsfilet mit Paprikakruste an Gurken-Dillsalat mit Butterreis;  
Apfelspalten in Sahne-Karamell mit Cranberriesirup und Walnußeis