

Fr 25.02.2011
69,- Euro
Preis p. P.

Männerkochkurs - Männer an den Herd !

Spitzenköche auf der ganzen Welt beweisen es: Auch Männer können kochen!
Ob beim Rendezvous mit Ihrer Liebsten, dem Skat-Abend mit Kumpels oder dem Besuch Ihrer Schwiegermutter? Mit den richtigen Rezepten und jeder Menge Tipps vom Profi kann "mann" mit seinen Kochkünsten begeistern!

Fr 25.03.2011
99,- Euro
(Preis f. 2
Personen)

"Dinner for two" Kochkurs für Paare ...

Gemeinsames Kochen, Erleben und Genießen - mit viel Spaß, Elan und Ihrem Partner.
Der Kurs für alle Pärchen, die sich frisch verliebt haben und jene die es noch sind!
Liebe geht bekanntlich durch den Magen... Lassen Sie sich von uns zeigen, wie Sie zusammen mit Ihrer oder Ihrem Liebsten zu Hause ein Candle Light Dinner zubereiten.
Bei unserem "Dinner for two" werden Sie heute ein 4-Gänge-Menü kochen.

Fr 27.05.2011
69,- Euro
Preis p. P.

Bella Italia

Großer Italienischer Gourmetworkshop:
Die italienische Küche gehört zu den Klassikern der Kochkunst. Mit ihrem Abwechslungsreichtum und besonderen Feinheiten versteht es die italienische Küche den guten Geschmack unversehrt zu erhalten.

Fr 23.09.2011
69,- Euro
Preis p. P.

Spanische Spezialitäten

Fingerfood liegt voll im Trend: Kleine Speisen über den Tag verteilt, oft im Stehen oder Gehen zwischen Tür und Angel gegessen. Tapas heißen die kleinen Köstlichkeiten, die in Spanien gerne zu einem Sherry, einem Tinto oder einer Cerveza gereicht werden. Um die Entstehung der Tapas ranken sich einige Legenden. Eine Geschichte führt auf den Brauch zurück, alkoholische Getränke mit einem Deckel abzudecken. Diese seien zu Anfang mit Oliven beschwert worden, um nicht fort geweht zu werden. Mit der Zeit wurde diese Methode immer einfallsreicher und kunstvoller. Genau diese Kunst der Zubereitung dieser schmackhaften Snacks für zwischendurch steht heute auf unserem Programm. Wir werden schnippeln, zerteilen, schälen, marinieren, braten, abschmecken und anrichten. Unsere Gaumen dürfen sich dann auf den Genuss von frischen Gambas, Mettbällchen in Tomatensoße, Tortilla, Sardellen, Oliven, Serranoschinken und spanischem Käse freuen. Eine Auswahl von mundigen Rotweinen ergänzt dieses Geschmackserlebnis.

Fr 11.11.2011
69,- Euro
Preis p. P.

Meisterliche Saucen

Von hell bis dunkel, von einfach bis vielleicht etwas komplizierter – zu jedem Essen ist die Sauce das i-Tüpfelchen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie auf der Basis von verschiedenen Fonds leckere Saucen zubereiten. Dabei achten wir auf unterschiedliche Techniken, bei denen bestimmt keine Frage offen bleibt.

Auf Anfrage!

Buchen Sie Ihr Event!

Erleben Sie unser individuelles Kursangebot oder planen Sie Ihre ganz persönliche Veranstaltung. Unter Anleitung von unserem Chefkoch wird aus Ihrem Firmenevent, Schulungsabend oder der Familienfeier ein unvergessliches Ereignis.
Gerne erstellen wir auch Ihnen ein Angebot.
Wir freuen uns auf Sie!

Wir verweisen auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese können Sie unter www.joa-ruf.de/kueche nachlesen.

