

ABEND - KOCHKURS - ANGEBOT Januar–Juni 2020

Sichern Sie sich rasch einen Platz! Jeder Kurs dauert nur 1 Abend. Auf Anfrage für Privat-Gruppen von 7-14 Personen, z. B: Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtssessen, Abschluss Event.

GESCHENK – GUTSCHEINE

BROT & Hefegebäck Fr. 130.00 **Donnerstag 16. Jan.** 18:30–ca. 22:30 h
Brot backen liegt im Trend! Schon der verführerische Duft aus dem Ofen ist die Mühe wert. Verschiedene Vollkornbrote, Nussbrot, feiner Zopf, rustikale Frühstücksbrötchen, Hefegebäck mit Nussfüllung und vieles mehr. Dazu wertvolle Tipps von Hefe bis Kürbiskernen. Ein kleiner Imbiss ist auch dabei. Alles zum Mitnehmen.

ITALIEN & PASTA Fr. 140.00 **Donnerstag 23. Jan.** 18:30 - ca. 22:30 h
Sie werden staunen, wie rasch und fein Sie selber Pasta-Teig herstellen können. Daraus lassen sich verschiedene gefüllte Ravioli und Nudeln mit schmackhaften, unkomplizierten Saucen herstellen. Mit Antipasti, und einem leckeren italienischem Dessert ergänzen wir unser Schlemmermahl.

SCHNELL gesund; raffiniert Fr. 140.00 **Donnerstag 06. Febr.** 18:30 - ca. 22:30 h
Kommen Sie abends manchmal müde und hungrig nach Hause? Und sollten noch schnell etwas Feines auf den Tisch zaubern? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Wir bereiten einfache, gesunde Gerichte zu. Dabei erhalten Sie viele Anregungen und Tipps zum Planen und Vorbereiten.

CHINESISCH KOCHEN II Fr. 140.00 **Donnerstag 20. Febr.** 18:30– ca. 22:30 h
Die Chinesische Küche bietet so viele Köstlichkeiten an; es lohnt sich für alle, die diese Küche lieben. Berühmte Gerichte wie ein echtes Sweet & Sour, Rührgebratene Ente, oder eine Won-Ton Suppe und vieles mehr stehen auf dem Programm. Wie immer rundet ein feines Dessert den Abend ab.

SPARGELN Fr. 140.00 **Donnerstag 26. März** 18:30– ca. 22:30 h
Der Frühling und die gesunden Spargeln gehören zusammen. Neben der klassischen Zubereitung gibt es unzählige schmackhafte und interessante Gerichte. Ob als Apéro-Häppchen, zur Vorspeise, als Beilage oder als Hauptgang; Spargeln in Grün oder Weiss sind immer eine Delikatesse. Lassen sie sich von der Vielfalt überraschen. Ein Dessert (ohne Spargeln) ist wie immer auch dabei

Gourmet-Fisch-Gerichte Fr. 150.00 **Donnerstag 14. Mai** 18:30– ca. 22:30 h
Eine spezielle Auswahl an feinen Fisch-Rezepten. Geeignet für Gäste und zum Vorbereiten. Vom einfachen alltäglichen bis zum raffinierten Fisch-Gericht. Vieles aus dem Backofen als Alternative zum Grillfleisch. Auch eine edle Vorspeise und Apéro sind dabei ; ein feines Dessert darf auch nicht fehlen.

VEGI-Sommerbuffet Fr. 140.00 **Donnerstag 18. Juni** 18:30 - ca. 22:30 h
Eine reiche Auswahl an Rezepten für ein fleischloses Geniessen in der Sommerzeit. Die Gerichte lassen sich gut kombinieren. Sie können auch als Ergänzung zum Grillfest oder als einfaches Abendessen serviert werden. Von der Vorspeise bis zum feinen Dessert lässt sich alles vorbereiten. Mit wenig Milchprodukten.

ORT: Kreisschule Leimental, Bättwil; von Tramstation Flüh 2 Min. zu Fuss, neben COOP. Per Auto: vor COOP rechts abbiegen. P vor dem Schulhaus. Küche ist im Parterre des rechten Gebäudetrakts.

Anmeldung / Info: Myrta Fink, 061 721 03 50 / 076 544 94 96 info@peppercard.ch

Vielen Dank für Ihr Interesse, ich freue mich auf Sie / Dich

Myrta Fink