

ABEND - KOCHKURS - ANGEBOT Januar–Juni 2023

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 Weihnachtsessen, Abschluss Event.

GESCHENK – GUTSCHEINE

CHINESISCH KOCHEN I Fr. 150.00 Donnerstag 19. Jan. 18:30 - ca. 22:30 h
Wer liebt sie nicht die würzige, leichte und gesunde China Küche; mit all ihren raffinierten Speisen. Sie werden vertraut mit der Technik des Rührbratens und dem Dämpfen im Bambuskorbchen. Ob mariniertes Gemüse, Fisch, Kung-Pao-Huhn oder ein zartes Lamm mit Frühlingszwiebeln, es schmeckt alles wunderbar. Zum Abschluss des Abends gibt es ein fruchtiges Dessert.

DIE BESTEN CURRYS Fr. 150.00 Donnerstag 09. Febr. 18:30- ca. 22:30 h
Eine Auswahl an speziellen Curry-Rezepten vorwiegend aus der Indischen Küche. Wir bereiten auch selber eine feine exotische Curry-Mischung zu. Fisch-, Chicken-, und Lamm-Currys in sämigen Saucen, begleitet von Reis und einem „Daal“ (Linsensauce). Auch ein feines Gemüse-Curry ist dabei. Alle Gerichte zum Vorbereiten. Ein süsser Abschluss darf auch nicht fehlen.

SUSHI Fr. 150.00 Donnerstag 16. Febr. 18:30– ca. 22:30 h
Das kalorienarme delikate Gericht aus Japan! Es gibt viele Wege wie man die Sushi füllt und rollt. Ich vermittele kreative Ideen, stelle verschiedene Rezepte vor und zeige wie man Sushi's einfach selber herstellen kann. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ob ganz vegetarisch oder mit rohem Fisch, Sushis schmecken einfach wunderbar. Ein Dessert rundet den Abend ab.

ITALIEN & PASTA Fr. 150.00 Donnerstag 09. März 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

INDONESISCH Bali & Java Fr. 150.00 Donnerstag 23. März 18:30– ca. 22:30 h
Der Reichtum der Indonesischen Küche entfaltet sich in der berühmten Reistafel. Gerichte aus Java & Bali zaubern eine exotische Note in den Speiseplan. Den Rezepten wird oft Palmzucker und Kokosmilch und Raspel zugefügt. Was in Kombination mit pikanten Zutaten mildernd wirkt. Sie lernen natürlich auch die berühmten Satés (Fleischspießchen) zu zubereiten mit der umwerfend guten Erdnuss Sauce.

SPARGELN Fr. 150.00 Donnerstag 20. April 18:30– ca. 22:30 h
Der Frühling und 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

FISCH Gourmet-Gerichte Fr. 160.00 Donnerstag 04. Mai 18:30– ca. 22:30 h
Eine spezielle Auswahl an feinen Fisch-Rezepten. Geeignet für Gäste und zum Vorbereiten. Vom einfachen Gericht bis zum Fischbraten, vieles aus dem Backofen als Alternative zum Grillfleisch. Auch eine edle Vorspeise inkl. Apéro ist dabei ; ein feines Dessert darf auch nicht fehlen

VEGI-Sommerbuffet Fr. 150.00 Donnerstag 22. 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: Oberstufenzentrum Leimental, Hauptstr.74, 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