

ABEND - KOCHKURS - ANGEBOT Januar–Juni 2026

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- Essen, Abschluss, Event.

GESCHENK – GUTSCHEINE

CHINESISCH KOCHEN I Fr. 160.00 Donnerstag 22. 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 Bambuskörbchen. 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. 160.00 Donnerstag 12. 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.

ITALIEN & PASTA Fr. 150.00 Donnerstag 05. 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 Schlemmernahl

FISCH Gourmet-Gerichte Fr. 170.00 Donnerstag 19. März 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

SPARGELN Fr. 160.00 Donnerstag 16. 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

INDONESISCH Bali & Java Fr. 160.00 Donnerstag 07. Mai 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.

CHINESISCH KOCHEN II Fr. 160.00 Donnerstag 21. Mai 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.

VEGI-Sommerbuffet Fr. 150.00 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: 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