

## Aktuelles Programm

Hier finden Sie unsere Kochkurse & deren Inhalte für Februar 2010

Kursprogramm

Februar 2010

01. Februar 2010

Mo. 19.00 Uhr

60,00 &euro;

KC100

Neu!!! 1. MKC-Hamburg

Der Männerkochclub in der Kochschule-Hamburg.

1x im Monat treffen sich Hobbyköche und die, die es noch werden wollen und tauschen Tipps und Tricks aus. Bei geselliger Runde kochen wir mit Ihnen ein leckeres, saisonales 3-Gänge Menü.

(beim Eintritt 15,00 &euro; Aufnahmegebühr, beinhaltet eine Schürze mit Namensbestickung)

02. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

50,00 &euro;

K549

Surprise ~ Surprise

Sie kochen ein leckeres 3-Gänge Überraschungsmenü mit saisonalen Zutaten

03. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

68,00 &euro;

K550

Sushi

Von der Entstehung über wichtige Handgriffe bis hin zum Verzehr. Gastkoch Young weihet Sie in die Tipps & Tricks vom Sushi ein

03. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

68,00 &euro;

K551

Französische Bistroküche

In einem leckeren 4-Gänge Menü zeigen wir Ihnen wie man die "Haut cuisine" zu Hause schnell und einfach nachkochen kann.

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat und Blaubeerenconfit

Cremesuppe von der lila Trüffel-Kartoffel mit Pisto-Jacobsmuscheln

Coq au vin mit Ratatouillegemüse und Lyoner Kartoffeln

Crêpe Suzette mit Blutorangenfilets und Vanilleparfait

04. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

68,00 &euro;

K552

Thailändische Küche

Kochen Sie mit unserer Gastköchin Frau Saija die vielfältigen Köstlichkeiten der Thailändischen Küche nach

05. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

72,00 &euro;

K553

La Cucina Italiana

Mit einem herzhaften leckeren 4-Gänge Menü verzaubern wir Sie in eine italienische Provinz.

Mediterrane Garnelen mit Auberginen, Paprika und Tomaten in Pergament gegart, dazu Oliven-Ciabatta

Peperonataschaumsuppe mit gepierctem Rosmarin-Lammspieß

Mit Ziegenkäse gefülltes Schweinefilet an glacierten Trauben, Spitzkohl und Toskana-Kartoffeln

Espressi-Panna Cotta mit Amerettinikeksen und Orangensalat

06. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

75,00 &euro;

K554

Fischküche

Das kleine Fisch 1x1, vom Ganzen zum Filet, von rund bis platt und von der Nordsee zum Pazifik.

Asiatische Fischbouillon mit Zitronengras, Pangasius und Glasnudeln

Zandermedaillon mit Flusskrebsskruste, gebratenem Fenchel und Spinatschaum

Filet vom Wolfsbarsch mit Zitronen-Crumble, sautiertem Wurzelgemüse, Kartoffel-Kürbiströsti und Petersilienpesto  
Orangenparfait mit Walnüssen und Kirschkaramell

06. Februar 2010

Sa. 18.00 Uhr

75,00 &euro;

Begleitperson

40,00 &euro;

K555

Männerkochschule

Sie kochen ein kreatives 4 Gänge Menü mit vielen fachlichen Tricks und Tipps. Ab 20.00 Uhr kommen die Partnerinnen dann dazu und werden von dem kreierte, kulinarisch von Ihnen verwöhnt

09. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

69,00 &euro;

K556

Saucenkochkurs

Von kalt angerührt bis heiß aufgeschlagen, zu jedem Essen ist die Sauce das i-Tüpfelchen. Wir zeigen Ihnen unkompliziert bis reduziert die Geheimnisse einer guten Sauce.

Maronenküchlein mit Orangenconfit, karamellisierten Walnüssen und Feldsalat

Zanderfilet unter der Kürbiskruste mit Pastinakenstampf, Dijonsensauce und Spinatpesto

Mariniertes Rumpsteak an Portweinjus, Gewürzbutter, Tomaten-Pfeffersalsa, grünen Bohnen und Kartoffelsticks

Gebackener Zimt-Milchreis an Rotweinkirschen, Zabaione und Apfelchutney

10. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

58,00 &euro;

K557

...ganz fix Chefkoch

Mit kleinen Tipps & Tricks zeigen wir Ihnen wie Sie der "Held des herdes" werden. Wir kochen mit Ihnen ein leckeres und stressfreies 3-Gänge Menü.

Apfel-Kürbissuppe mit Cashewkernen und gebackener Hähnchenfrühlingsrolle

Saté-Schweinefilet mit Papayasalsa, gewocktes Wintergemüse und Kartoffel-Wasabistampf

Kokos-Ananastiramisu >im Glas serviert<

11. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

69,00 &euro;

K558

Erotik Küche

Ich brannte vor Begierden und ich schickte mich an, diese zu befriedigen, aber es bedurfte nur eines Kusses, um mich zu beruhigen und der Worte: "Warten wir bis nach dem Essen"

(G.Casanova, Geschichte meines Lebens, Band 2)

Feigen mit Chorizo auf Sellerie-Carpaccio und Mango-Vinaigrette

Hausgemachte Tagliatelle mit "Spicy-Gambas" und Tomaten-Olivenpesto

Entenbrüste mit Ingwer-Honig glaciert an Pflaumenjus, Thai-Spargel und Herzoginkartoffeln

Duett vom Mousse au Chocolat mit Granatapfelkernen und Erdbeersorbet

12. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

75,00 &euro; p. Pers

K559

Liebe geht durch den Magen

Der Kurs für Frischverliebte und es noch immer sind. Gemeinsam mit Ihnen kochen wir ein leckeres, saisonales 4-Gänge-Menü

13. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

75,00 &euro; ;

K560

South African Kitchen

Vom Curry bis zur Kokosnuss, Verführung rund ums Kap auf kulinarische Art.

Fruchtige Kokos-Currysuppe mit gebackenen Erdnuss-Garnelen

Thunfisch mit Koriandersaatkruste auf feurigen Linsen und Apfel-Walnusssambal

Pikantes Ragout vom Strauß mit Pilzen, Basmati-Kaffirreis und kühlenden Beilagen

Buttermilchküchlein mit Rosinen, Kapstachelfrucht und Blaubeereis

13. Februar 2010

Sa. 18.00 Uhr

75,00 &euro;

K561

Wein trifft Küche

Die Pflaume braucht ihren Speck, die Crema Catalana ihre Eier und ein gutes Essen braucht einen passenden Wein.

Kochen Sie mit uns ein leckeres, mediterranes 4-Gänge Menü und genießen Sie leckere Weine dazu.

Knackige Blattsalate mit Pinienkernen, Feigen, Chorizo, Büffelmozzarella & gegrillter Wassermelone

Feurige Linsensuppe mit gebackener Oliven-Tasche Lammkrone mit Mojo-verde Kruste, Madeirajus, Wickel vom mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Dreierlei von der schokolade mit Himbeersorbet

14. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

75,00 &euro;

K562

Valentinstag-Kochen

Sie laden Ihren Schwarm einfach mal ein statt Essen zu gehen. Kochen Sie gemeinsam ein leckeres 4-Gänge Menü und genießen den Valentinstag bei romantischem Kerzenschein.

(Kein Babysitter? Kein Problem, siehe Kids kochen easy...D176)

14. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

28,00 &euro;

D176

Kids kochen easy...Kochkurs für 8-12 jährige

Der Kurs für die Sterneköche von morgen....

Wir straten mit einer kleinen Warenkunde und werden ein leckeres 3-Gänge Menü kochen.

Möhren-Mangosuppe mit gebackenen Hähnchensticks

Schweinemedallions mit Ahornsirup glaciert auf sautiertem Kartoffel-Nussspitzkohl und lila Kartoffelstampf

Quarkknödel im zimt-Zuckermantel auf lauwarmer Blaubeergrütze

16. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

55,00 &euro; + Folgekurs am 17. Febr. 2010

= 110,00 &euro;

B241

Basic Kochkurs Part I

Der Kurs für alle Neueinsteiger.

Wir zeigen Ihnen die ersten kreativen Schritte, wichtige Handgriffe und Hilfreiche Tipps & Tricks

17. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

55,00 &euro;

B241

Basic Kochkurs Part II

Der Folgekurs vom 16. Februar 2010

(Der Basic-Kochkurs Part I + II kann nur in Kombination gebucht werden!)

18. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

69,00 &euro;

K563

Vietnamesische Küche

Chúc ngon mieng! = Guten Appetit

Leckere vietnamesische Gerichte in einem kulinarischen 4-Gänge Menü. Spielend einfach zeigen wir Ihnen wie es geht.

Glasnudelsalat mit Garnelen, Erdnüssen und Papaya

Pho Bo-Vietnamesische Rindfleischsuppe

Limetten-Chilihühnchen im Bananenblatt gegart auf Bambusgemüse und Bratreis

Gebackene Tempura-Früchte mit Lycheeis

19. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

95,00 &euro;

K564

Best of six mit Kochschule Hamburg

6 Jahre Kochschule Hamburg!!!

Bei einem leckeren 6-Gänge Menü entlocken Sie uns die begehrtesten Tipps & lustigen Stories.

Kochen Sie mit uns die beliebtesten Gerichte der letzten 6 Jahre.

>amuse gueule< Kleiner Überraschungsgruß aus der Küche

Gebackener Wickel von der Kohlwurst >Asia style<

Cremesuppe vom lila Erdapfel mit Landschinkentartar

Zander unter der Currykruste auf Rote Beterisotto und Selleriestroh

Lammrücken unter der Pestokruste mit Rotweinscharlotten, Ratatouille und Kartoffel-Olivenstampf

Quarkknödel im Zimtmantel auf lauwarmen Blaubeerkompott

21. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

75,00 &euro;

Begleitperson

40,00 &euro;

K565

Männerkochschule

Sie kochen ein kreatives 4 Gänge Menü mit vielen fachlichen Tricks und Tipps. Ab 14.00 Uhr kommen die Partnerinnen dann dazu und werden von dem kreierte, kulinarisch von Ihnen verwöhnt

21. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

35,00 &euro;

D177

Teenies kochen cool...Kochkurs für ca. 12-15 jährige

Der Kurs für interessierte Jugendliche.

Wir straten mit einer kleinen Warenkunde und werden ein leckeres 4-Gänge Menü kochen.

Feuriger Glasnudelsalat mit Mango und Garnelen

Erbsen-Wasabisuppe mit gebackenen Kokos-Nuggets

Gratinierte Enchiladas mit Guacamole

## Limonen Panna cotta auf Ananasgrütze

23. Februar 2010

Di. 19.00 Uhr

65,00 &euro;

K566

Du & Ich

Laden Sie Ihren Liebsten einfach mal zu einem Kochkurs ein.

Tauschen Sie Kochtipps & Tricks aus, lernen neue Kochpartner kennen und kreieren mit uns ein leckeres 4-Gänge Menü.

Duett von der Erdknolle an einem Birnen-Speckspieß

Ying & Yang von der Hähnchenfrühlingsrolle und Rote Betecarpaccio mit feuriger Mangosalsa

"Surf & turf" Mediterranes Rumpsteak in der Gewürzkruste mit flambierter Jacobsmuschel, mediterranes Gemüsepotpourri und Rucola-Kartoffeltaler

Schokolade küsst Apfel >hot, sweet, cold<

24. Februar 2010

Mi. 19.00 Uhr

68,00 &euro;

K567

"Lass wokken" alles Leckere aus dem Wok

Der Kochkurs für unsere "Wok-Neulinge"

Wir zeigen Ihnen Tipps & TRicks wie auch Nudeln oder Fisch lecker aus dem Wok kommen können.

Gebackene Orangen-Garnelen mit feuriger Paprikasuppe

Lachsmedaillon unter der Sesamkruste auf Asia-Woknudeln und Ananas

Thai-Curry mkit Sesam-Rinderstreifen, Zitronengras und Erdnuss-Duftreis

Gewockte Chili-Banane mit Tonkabohnenreis

25. Februar 2010

Do. 19.00 Uhr

69,00 &euro;

K568

"Rockabilly Küche"

Die Retro-Küche der Südstaaten lecker verpackt in modernen Gerichten.

Elvis´ s pie -Kürbispie mit Orangenjelly und Salatwickel

Alles peanuts - Spicy Erdnuss-Maissüppchen mit gebackenen Bananenchips

Ring of fire - Homemade Spareribs, Chicken Wings >Hony style<, coleslaw , Farmer-Potatoes und Sour Creme

Sweet Hillbilly - Schokobrownies mit Vanilla ice cream und Erdbeer-Smothie

26. Februar 2010

Fr. 19.00 Uhr

69,00 &euro;

K569

Blind Date Kochkurs... das Single Kochvergnügen

Der Kurs für Singles! Wir kochen zusammen in geselliger Runde ein Leckeres 4 Gänge Menü, treffen nette Leute in lockerer Atmosphäre und schauen mal was draus wird... (Altersgruppe bis 40 Jahre jung)

27. Februar 2010

Sa. 11.00 Uhr

65,00 &euro;

K570

Tapas, Anti Pasti & Co.

Sie lieben die kleinen, mediterranen Verführungen?

Ob Feurig oder fruchtig, gerollt oder gespießt, seien Sie dabei und gucken Sie den Profis über die Schultern, wenn zum Schluss ein leckeres Buffet mit Ihnen kreiert wird

28. Februar 2010

So. 12.00 Uhr

69,00 &euro;

K572

Cocina espanol

Wie vielfältig und köstlich die spanische Küche sein kann, zeigt Ihnen unsere liebenswerte Gastköchin Rota Martinez.

Spielend einfach kreiert sie mit Ihnen leckere Tapas und typische Gerichte, verpackt in einem mediterranen 3-Gänge Menü

Kursprogramm

März - Mai 2010

Finden Sie unter Vorschau!!!

Der Kochkurs beinhaltet das Menü, die Getränke und natürlich viel Spaß. Wir freuen uns auf Sie!!

Die Kochschule Hamburg ist die passende Location für Ihre Veranstaltung. Sie können aktiv mitarbeiten oder sich visuell von unserer Küche verwöhnen lassen. Laden Sie Ihre Kunden, Freunde oder Familie ein und profilieren Sie sich als innovativer Gastgeber.