

## **Unsere aktuellen Kochkurse.....**

### **19.Mai 2014:Frühlingskochkurs.**

Alles rund um Spargel, Erdbeeren und Bärlauch und dessen Zubereitung Preis pro Person 75,00 Euro inkl. Getränke ( Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

### **10.Juni 2014: Rund um Italien**

Alles was mit Italien zu tun hat. Pasta, Risotto, Dessert und noch mehr. Preis pro Person 69,00 Euro inkl. Getränke ( Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

**1.Juli Kochkurs für Singles** Was man zu Hause alles kochen kann mit einem geringen Aufwand für sich oder auch für Besuch. Preis pro Person 69,00 Euro inkl. Getränke ( Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

**15.Juli 2014:Fisch und Krustentiere** Grundkurs zum Thema Fisch und Krustentiere. Schuppen, Filletieren, portionieren und zubereiten. Und die genaue Bezeichnung und Unterscheidung der verschiedenen Fischarten Preis pro Person 89,00 Euro inkl Getränke (Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

### **19.August 2014: Meat & Fish**

Alles rund um Fleisch und Fisch egal ob gegrillt oder gebraten Preis pro Person 92,00 Euro inkl Getränke ( Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

### **16.September 2014:Wald und Feld**

Alles rund um Wild und dessen Gemüse und Sättigungsbeilagen Preis pro Person 79,00 Euro inkl Getränke( Wein, Wasser, Bier, Softdrink, Begrüßungssekt)

### **13.oder 14.Oktober 2014:Saucenkasper**

Alles zum Thema Grundsaucen und Grundbrühen. Egal ob zu Fleisch, Fisch oder vegetarischen Gerichten oder nur als Suppe Preis pro Person 75,00 Euro inkl. Getränke ( Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

### **3.oder 4.November 2014: Gans und gar.**

Alles rund um das Thema Gans dessen Zubereitung und die vielfältige variation der Gans. Und die passenden beilagen. Preis pro Person 89,00 Euro inkl Getränke ( Wein, Wasser, Bier, Softdrink und Begrüßungssekt)

**8. oder 9.Dezember 2014: Weihnachtsmenü**Alles rund um das Thema Weihnachten. Was der Dezember so her gibt. Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang , Dessert. Preis pro Person 95,00 Euro inkl Getränke (Wein, Wasser, Bier, Softdrink, Begrüßungssekt)Kochkursdauer bei alle Terminen von 17- ca. 21 Uhr.

**Infos und Anmeldung zu den Kochkursen bei Christoph Müller unter Telefon: 0170-5237048 oder per E-Mail: [info@christoph-der-koch.de](mailto:info@christoph-der-koch.de)**