

## Kurse Januar - April 2012

<b>Januar</b>	<b>Di. 10.01.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen: Risotto mit getr. Steinpilze Hähnchenbrust an Toulouser Sauce, karamellierte Möhren Tournedos mit Grilltomaten Schokotörtchen an Orangen-Sabayon	105,- €
	<b>Fr. 13.01.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Gegrillte Birnen mit Parma-Schinken Verschiedene Teige: Scampi-Zucchini-Tortelloni, grüne Ravioli mit Fleisch-Füllung, Bandnudeln mit Pesto Melonen-Carpaccio mit Beeren	90,- €
	<b>Di. 17.01.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Farbenspiel!</b> Radicchio-Salat mit getr. Feigen, Walnüsse, Pecorino Schweinelende mit Gemüsefüllung an Rotweinpflaumen und Balsamico-Reduktion Ricotta-Nocken an marinierten Zitrusfrüchte	85,- €
	<b>Fr. 20.01.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Piemontesischer Abend</b> Zucchini-Flan auf Himbeer-Balsamico-Spiegel Gegrillte Paprika mit „Bagna Cauda“ „Tajarin“ (selbstgemachte piemontesische Pasta) mit Fenchel-Salpiccia Zabaglione al Moscato	85,- €
	<b>Di. 24.01.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Eine leckere Idee</b> Tagliatelle-Nester mit Parmesan-Fondue Kalbspiccata an Clementinen-Sauce, Kartoffeln-Gratin Panna cotta mit Granatapfel	90,- €
	<b>Fr. 27.01.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Verschiedene Teige: Ricotta-Rucola-Tortelloni Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Pesto, Farfalle an Tomaten-Paprika-Dadolata Gefüllte Schoko-Tortelloni auf Vanille-Yoghurt-Spiegel	80,- €
<b>Februar</b>	<b>Mi. 01.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>...es war Einmal!</b> Linsen-Kastanien-Suppe Lammbraten aus dem Ofen Gebratene Kräuter-Polenta-Taler Marinierte Zitrusfrüchte an Mascarpone-Spiegel	90,- €
	<b>Fr. 03.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>...wie man sich bettet!</b> Käse-Birnen-Millefeuille an Baby-Mangold Entenbrust auf frischen Ananas-Bett, getrüffeltes Kartoffel-Sellerie-Püree Geister Sabayon	90,- €

# K O C H

## V E R G N Ü G E N

### Februar

<b>Di. 07.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Zum Essen bei Mamma!</b> Bresaola-Carpaccio mit frischem Robiola-Käse an Polenta-Taler Lasagne Zweierlei Sündhafte Schokoladen-Trüffeln	85,- €
<b>Fr. 10.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Geschmacksfrage!</b> Blätterteignester mit karamellisierten roten Zwiebeln und Taleggio-Käse Risotto mit Käse-Fondue und Artischocken Kalbsbraten mit Aprikosen Panna Cotta mit kandierten Kumquats	90,- €
<b>Di. 14.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen: Risotto mit getr. Steinpilze Hähnchenbrust an Toulouser Sauce, karamellierte Möhren Tournedos mit Grilltomaten Schokotörtchen an Orangen-Sabayon	105,- €
<b>Fr. 17.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Im Rausch der Sinne!</b> Tagliatelline an Rucola-Pinienkernen-Sauce Mediterraner Rinderfilet mit Fenchel-orangen-Oliven-Salat Kräuter-Risotto Schokoladen-Charlotte	90,- €
<b>Di. 21.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Glutenfreier Pasta-Genuss!</b> Gegrillte Birnen mit Parma-Schinken Verschiedene Teige: Scampi-Zucchini-Tortelloni, grüne Ravioli mit Fleisch-Füllung, Bandnudeln mit Pesto Melonen-Carpaccio mit Beeren	90,- €
<b>Fr. 24.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>...und wenn draußen kalt ist!</b> Nuss-Crostini mit Maronen in Speckmantel Apfel-Curry-Maishuhn, Kräuter-Gnocchi Haselnuss-Küsse an Schokoladensauce	85,- €
<b>Di. 28.02.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen: Risotto mit getr. Steinpilze Hähnchenbrust an Toulouser Sauce, karamellierte Möhren Tournedos mit Grilltomaten Schokotörtchen an Orangen-Sabayon	105,- €

### März

<b>Fr. 02.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Meeresgelüste!</b> Mousse-Zweierlei mit Forellenkaviar Dorade aus dem Ofen mit Kumquats und warme Zikorie Marinierte Zitrusfrüchte an Mascarpone-Spiegel	90,- €
------------------------------------	--	--------

# K O C H

## V E R G N Ü G E N

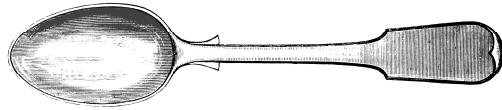
<b>Di. 06.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Verstecken spielen!</b> Gerollte Focaccia mit getr. Tomaten, Taggiasca-Oliven, Caciocavallo-Käse Wirsing-Packchen, Kartoffel-Gratin Gebackene Äpfel mit Amaretto-Makronen	80,- €
<b>Fr. 09.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Das Auge isst mit!</b> Mangold-Parmesan-Gratin Hähnchenbrust mit Mandelkruste an Orangen-Fenchel-Salat Grand Marnier Schokoladen-Mousse	85,- €
<b>Di. 11.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepte für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen: Risotto mit getr. Steinpilze Hähnchenbrust an Toulouser Sauce, karamellisierte Möhren Tournedos mit Grilltomaten Schokotörtchen an Orangen-Sabayon	105,- €
<b>Fr. 16.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Da liegt der Hase im Pfeffer!</b> Frittata-Cannelloni mit Spinat, Speck, Walnüssen und Parmesan-Sahne Geschmortes Kaninchen-Schenkel in Orangensoße mit grünen Oliven Panna Cotta mit Beeren-Spiegel	90,- €
<b>Di. 20.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Kräuter-Zeit!</b> Gebackene Salbeiblätter an gratinierter Honig-Ziegenfrischkäse Gnocchi-Törtchen im Parma-Schinken-Mantel an Frühlingssalate Beeren-Sorbet an Yoghurt-Minze-Spiegel	80,- €
<b>Fr. 23.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Pasta Basta!</b> Verschiedene Teige: Ricotta-Rucola-Tortelloni Ravioli-Radicchio-Gorgonzola, Bandnudeln mit Pesto, Farfalle an Tomaten-Paprika-Dadolata Gefüllte Schoko-Tortelloni an Vanille-Yoghurt-Spiegel	80,- €
<b>Di. 27.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Größe aus Venetien!</b> Radicchio in Bierteig mit Tomaten-Dadolata Geschmortes Huhn an Capern-Blumenkohlsauce Paprika-Türmchen Mascarpone-Creme an frischen Beeren mit Minze-Pesto und Mandelkrokant	85,- €
<b>Fr. 30.03.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Genuss Pur!</b> Prosecco Risotto mit Garnelen Forelle in Mandelkruste mit Rosmarinsoße Dazu getrüffeltes Kartoffelpüree Ein Espresso....mal ganz anders!	90,- €
<b>April</b> <b>Di. 02.04.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Ein Bißchen Süden auf dem Tisch!</b> Carbonara von frischen Tagliatelle mit Lachs Kalbsrolle mit Zitrusfrüchten-Duft, Gemüse-Variationen Yoghurt-Becher mit Brombeeren und Sesam-Krokant	90,- €

# K O C H

## VERGNÜGEN

<b>Fr. 06.04.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Grün wie der Frühling!</b> Erbsen-Flan an Basilikum Sahne Kräuter Roastbeef, gratinierte grüner Spargel Zuppa Inglese	90,- €
<b>Di. 10.04.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Genuss Pur!</b> Prosecco Risotto mit Garnelen Forelle in Mandelkruste mit Rosmarinsoße Dazu getrüffeltes Kartoffelpüree Ein Espresso....mal ganz anders!	90,- €
<b>Fr. 13.04.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Für die Besten Freunde!</b> Geschichteter Zucchini-Salat mit Rucola, Parmesan Spähne, Zitronen-Vinaigrette Lachsrolle in Minze-Pistazien-Mantel mit Cocktailtomaten aus dem ofen Schokoladen-Trifle an frischen Erdbeeren	90,- €
<b>Di. 17.04.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Fond, Jus, Glace...so gelingen die besten Saucen!</b> Geflügelfond: als vielfältige Saucengrundlage Lammfond: unverzichtbar für Saucen zu Lamm Rinderjus: für aromatische Bratensaucen Rinderglace: zum verstärken des Brataromas  Wir werden die Grundrezepten für die perfekte Saucenbasis frisch zubereiten und gleich umsetzen: Risotto mit getr. Steinpilze Hähnchenbrust an Toulouser Sauce, karamellierte Möhren Tournedos mit Grilltomaten Schokotörtchen an Orangen-Sabayon	105,- €
<b>Fr. 20.04.2012</b> 18.00 Uhr	<b>Meeresgelüste!</b> Mousse-Zweierlei mit Forellenkaviar Dorade aus dem Ofen mit Kumquats und warme Zikorie Marinierte Zitrusfrüchte an Mascarpone-Spiegel	90,- €

# A n m e l d u n g



Hiermit melde ich mich verbindlich zum **Koch-Workshop** an

**am:** .....

**Thema:** .....

**Name, Vorname:** .....

**Straße:** .....

**Plz, Ort:**

.....

**Tel./Fax:**

.....

**Email:**

.....

**Zahlung:** Frankfurter Sparkasse, Konto: 1200 555 609, BLZ: 500 50 201

Kochen Sie mit! Koch-Workshops, bei denen Sie unter fachlicher Anleitung einen kulinarischen Abend verbringen. Mit bis zu 12 Teilnehmern wird in netter Atmosphäre gekocht und getafelt – mit Spaß und Lebensfreude, Tipps und Tricks. Inspirationen zu noch mehr Spaß am täglichen Kochen und Genießen.

Suchen Sie sich Ihr persönliches Event aus unserem Programm aus. Preis pro Workshop inkl. Welcome Drink, Tischwein, Mineralwasser, Espresso und Rezeptleaflet.

**KochVergnügen ganz einfach verschenken:**

Ein Gutschein ist immer ein schönes Geschenk. Suchen sie einfach die Preiskategorie heraus oder sagen Sie mir, welchen Kurs sie dem Beschenkten empfehlen. Ich sende ihnen einen Gutschein, den Sie persönlich überreichen können.

**Kochvergnügen ganz individuell:**

Vielleicht möchten Sie gerne ein bestimmtes Menu aus dem Programm zu einem anderen als dem geplanten Termin kochen. Oder Sie haben individuelle Menuvorschläge. Sprechen Sie mich bitte an. Informieren Sie mich auch über bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten. Sollten Sie spezielle Weinwünsche haben, werde ich gerne versuchen, sie Ihnen zu erfüllen. Rufen Sie mich einfach an oder mailen Sie mir. Die Kurse beginnen um 18.00 (am Wochenende 17.00). Sie enden zwischen 22:00 und 23:00 Uhr.

**Allgemeine Geschäfts- und Teilnahmebedingungen:**

Wenn Sie an unseren Koch-Vergnügen Workshops teilnehmen möchten, können Sie Reservierungen schriftlich an: Silvia Haupt, Rebgrärten 46, 60431 Frankfurt, telefonisch oder per Mail ( 069 / 51 06 68 – Mail: [silvia@ulrichhaupt.com](mailto:silvia@ulrichhaupt.com) ) oder auch [info@kochvergnuegen.com](mailto:info@kochvergnuegen.com) vornehmen.

Feste Reservierung erfolgt nur durch Zahlung der Teilnahmegebühr. Dann erhalten Sie von uns die für die Teilnahme nötige Bestätigung. Die Teilnahme kann bis 14 Tage vor dem Termin storniert werden, der Betrag wird dann erstattet. Bei Nichtinanspruchnahme verfällt die Gebühr. Auch die Anmeldung zum Kochkurs mit einem Gutschein ist verbindlich. Deshalb bitten wir bei Anmeldung mit einem Gutschein um die Zusendung desselben innerhalb von 14 Tagen an unsere Adresse. Die Kurse werden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens 8 Personen durchgeführt. Wenn diese Zahl nicht erreicht wird, können die Kurse abgesagt werden. In diesem Fall werden Sie so rechtzeitig wie möglich von uns informiert und der Kostenbeitrag wird erstattet. Gutscheine verwahren wir in diesem Fall bis zu Ihrer nächsten Anmeldung. Rechte an Bildmaterial liegen ausschließlich bei uns. Die Teilnahme findet auf eigene Gefahr statt.