



Kochkurse

(01.09.2018)

Angebot

| | | | |
|----------------------------------|----------------|------------------------------------|------------|
| 1. Thailändische Küche | 1 od. 2 Abende | 34. Alltagsküche 1-4 | je 1 Abend |
| 2. Chinesische Küche | 1 Abend | 35. Neue Fischgerichte | 1 Abend |
| 3. Viva Espana! | 1 Abend | 36. Kartoffel - die tolle Knolle | 1 Abend |
| 4. Finger Food 1 und 2 | 1 Abend | 37. Einfach – schnell | |
| 5. Spargelfestival | 1 Abend | und günstig | 1 Abend |
| 6. Äpfel und Birnen | | 38. 12 Teilnehmer | |
| – vielseitig verwendet | 1 Abend | - 12 Sorten Guetzli | 1 Abend |
| 7. Köstliche Meeresfrüchte | 1 Abend | 39. Wild auf Wild 1 und 2 | je 1 Abend |
| 8. Feine Fischküche | 1 od. 2 Abende | 40. Buffetparty | 1 Abend |
| 9. Pfiffige Alltagsgerichte | 1 od. 2 Abende | 41. Niedertemperaturgaren | |
| 10. Kochen für Männer | nach Abspr. | -Kleine Fleischstücke | 1 Abend |
| 11. Indische Küche | 1 Abend | 42. Genial einfach – | 1 Abend |
| 12. La cucina italiana | 1 Abend | einfach genial! | |
| 13. Ein Männlein steht | | 43. Hüttenzauber | 1 Abend |
| im Walde (Pilzgerichte) | 1 Abend | 44. Gemüse – neu entdeckt | 1 Abend |
| 14. Made in USA - von Ost | | 45. Fleisch – gefüllt und gerollt | 1 Abend |
| nach West durch das Land | 1 Abend | 46. Suppenfestival | 1 Abend |
| 15. Apéro und Vorspeisen 1 und 2 | je 1 Abend | 47. Glasklar: Im Glas zubereitet | 1 Abend |
| 16. So ein Käse! | 1 Abend | – im Glas serviert | |
| 17. Dessertbuffet | 1 Abend | 48. Häppchen in Hülle und Fülle | 1 Abend |
| 18. Dessertvariationen 1-3 | je 1 Abend | 49. Muffins, Cupcakes & Co | 1 Abend |
| 19. Suppen aus aller Welt | 1 Abend | 50. Weihnachtsmenu (diverse) | 1 Abend |
| 20. Ghackets: günstig, | | 51. Fleischlose Küche 1 und 2 | 1 Abend |
| währschaft und gut! | 1 Abend | 52. Alles Käse oder was? | 1 Abend |
| 21. Gästemenus zum | | 53. Schmorgerichte – neu entdeckt | 1 Abend |
| Vorbereiten | 1 Abend | 54. Geschenke aus der Küche | 1 Abend |
| 22. Kleine Häppchen | | 55. Sommereinladung | 1 Abend |
| - grosse Wirkung | 1 Abend | 56. Süsse Kleinigkeiten – Kleine | 1 Abend |
| 23. Raffinierte und schnelle | | Süssigkeiten | |
| Alltagsküche | 1 Abend | 57. Es grünt so grün: Frühling in | 1 Abend |
| 24. Was koch ich heute? | 1 Abend | der Küche | |
| 25. Gefüllt und gerollt, vom | | 58. Sommerliche Apéros und | 1 Abend |
| Apéro bis zum Dessert | 1 Abend | Vorspeisen | |
| 26. Kulinarische | | 59. Vom Ofen auf den Tisch | 1 Abend |
| Schweizerreise | 1 Abend | 60. Schnell und gut 1 + 2 | 1 Abend |
| 27. Marroni, ein herbstlicher | | 62. Selbstgemacht! | 1 Abend |
| Genuss | 1 Abend | 63. Herbstzeit – Erntezeit | 1 Abend |
| 28. Skandinavische Küche | 1 Abend | 64. Köstliches im Sommer | 1 Abend |
| 29. Gerichte aus dem Wok | 1 Abend | 65. Low Carb | 1 Abend |
| 30. Buffet rund um die Welt | 1 Abend | 66. Schoggi wott-i! | 1 Abend |
| 31. Poulet - Hähnchen | | 67. Mahlzeiten "to go" | 1 Abend |
| - Hühnchen - Guggeli | 1 Abend | 68. Die Beilage – alles andere ist | 1 Abend |
| 32. Gratins und Aufläufe | 1 Abend | Nebensache | |
| 33. Sushi | 1 Abend | Diverse Themen auf Wunsch möglich | |



Rahmenbedingungen

| | | |
|-------------|--|---|
| Kosten: | Kurskosten: | ab Fr 400.- /Abend, je nach Kursthema und Kursdauer |
| | Materialkosten: | ca. Fr 30.-/Person/Abend (je nach Thema) |
| | Küchenmiete: | Fr. 80.- bis 120.-/Abend (je nach Ortschaft) |
| Teilnehmer: | Max. 12 Personen | |
| Dauer: | 18:30 bis 21.30 Uhr oder 19:00 bis 22 Uhr | |
| Mitnehmen: | Schürze, Schreibzeug, Getränke, Tuppergeschirr für eventuelle Resten | |

Kontakt

Gaby Näf-Steiner
Hindergartenstr. 54
8447 Dachsen

Telefon: 052 659 26 16
Email: geiby@bluewin.ch
Internet: www.naef-kochkurse.ch