

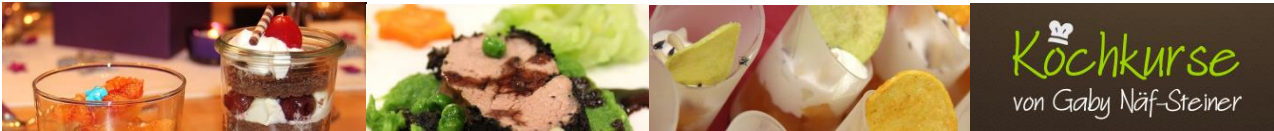


Kochkurse

(31.03.2024)

Angebot

1. Thailändische Küche	1 od. 2 Abende	37. 12 Teilnehmer	
2. Chinesische Küche	1 Abend	- 12 Sorten Guetzli	1 Abend
3. Viva Espana!	1 Abend	38. Wild auf Wild 1 und 2	je 1 Abend
4. Finger Food 1 und 2	1 Abend	39. Buffetparty	1 Abend
5. Spargelfestival	1 Abend	40. Niedertemperaturgaren	
6. Äpfel und Birnen		- Kleine Fleischstücke	1 Abend
- vielseitig verwendet	1 Abend	41. Genial einfach –	1 Abend
7. Köstliche Meeresfrüchte	1 Abend	einfach genial!	
8. Feine Fischküche	1 od. 2 Abende	42. Hüttenzauber	1 Abend
9. Pfiffige Alltagsgerichte	1 od. 2 Abende	43. Gemüse – neu entdeckt	1 Abend
10. Kochen für Männer	nach Abspr.	44. Fleisch – gefüllt und gerollt	1 Abend
11. La cucina italiana	1 Abend	45. Suppenfestival	1 Abend
12. Ein Männlein steht		46. Häppchen in Hülle und Fülle	1 Abend
im Walde (Pilzgerichte)	1 Abend	47. Muffins, Cupcakes & Co	1 Abend
13. Made in USA - von Ost		48. Weihnachtsmenu (diverse)	1 Abend
nach West durch das Land	1 Abend	49. Fleischlose Küche 1 und 2	1 Abend
14. Apéro und Vorspeisen 1 und 2	je 1 Abend	50. Alles Käse oder was?	1 Abend
15. So ein Käse!	1 Abend	51. Schmorgerichte – neu entdeckt	1 Abend
16. Dessertbuffet	1 Abend	52. Geschenke aus der Küche 1&2	1 Abend
17. Dessertvariationen 1-3	je 1 Abend	53. Sommereinladung	1 Abend
18. Suppen aus aller Welt	1 Abend	54. Süsse Kleinigkeiten – Kleine	1 Abend
19. Ghackets: günstig,		Süssigkeiten	
währschaft und gut!	1 Abend	57. Es grünt so grün: Frühling in	1 Abend
20. Gästemenus zum		der Küche	
Vorbereiten	1 Abend	58. Sommerliche Apéros und	1 Abend
21. Kleine Häppchen		Vorspeisen	
- grosse Wirkung	1 Abend	59. Vom Ofen auf den Tisch	1 Abend
22. Raffinierte und schnelle		60. Schnell und gut 1 + 2	1 Abend
Alltagsküche	1 Abend	62. Selbstgemacht!	1 Abend
23. Was koch ich heute?	1 Abend	63. Herbstzeit – Erntezeit	1 Abend
24. Gefüllt und gerollt, vom		64. Köstliches im Sommer	1 Abend
Apéro bis zum Dessert	1 Abend	65. Low Carb	1 Abend
25. Kulinarische		66. Schoggi wott-i!	1 Abend
Schweizerreise	1 Abend	67. Mahlzeiten "to go"	1 Abend
26. Marroni, ein herbstlicher		68. Die Beilage – alles andere ist	1 Abend
Genuss	1 Abend	Nebensache	
27. Skandinavische Küche	1 Abend	69. Frischer Wind in der Alltagsküche	1 Abend
28. Gerichte aus dem Wok	1 Abend	70. Teigtaschen aus aller Welt	1 Abend
29. Buffet rund um die Welt	1 Abend	71. Tapas	1 Abend
30. Poulet - Hähnchen		72. Suppenparty	1 Abend
- Hühnchen - Guggeli	1 Abend	73. Vive la France!	1 Abend
31. Gratins und Aufläufe	1 Abend	74. Bowls	1 Abend
32. Sushi	1 Abend	75. Feines aus dem Bündnerland	1 Abend
33. Alltagsküche 1-4	je 1 Abend	76. Gefüllt – gewickelt und gerollt	1 Abend
34. Neue Fischgerichte	1 Abend	77. Sommergerichte: Heute bleibt	1 Abend
35. Kartoffel - die tolle Knolle	1 Abend	die Küche kalt	
36. Einfach – schnell		78. One Pot – Ein Topf	1 Abend
und günstig	1 Abend	79. Schnell im Alltag	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

Email: geiby@bluewin.ch
Internet: www.naef-kochkurse.ch