

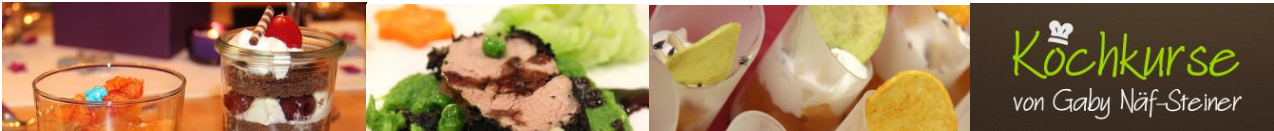


Kochkurse

(21.01.2022)

Angebot

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



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