

Kochkursübersicht I

Sehr geehrte Kunden,

Ich möchte Sie darauf hinweisen, dass ab 1. Feb 2025 unser Kochkurspreis pro Person 50€ beträgt. Die Preiserhöhung ist durch die gestiegenen Beschaffungskosten nötig. Dieser Preis gilt auch für bereits reservierte Plätze ab Februar 2025. Ich bitte Sie dafür um Verständnis.

Die Kochkurse finden immer freitags und samstags ab 19.00 Uhr im Laden statt. (Dauer: ca. 4 Stunden)

Die untenstehenden Kochkurse können auch für vegetarische Kochkurse umgeändert werden.

Kochkurs	Menü	Preis pro Person
China Kochkurs 1	<ul style="list-style-type: none"> Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse China Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und Gemüse Gebratene Nudeln mit Gemüse Ba-Pao Hühnerfleisch mit Gemüse und Reis Gebackene Banane mit Vanilleeis und Honig 	50,00 €
China Kochkurs 2	<ul style="list-style-type: none"> Cha-Chai-Suppe mit Schweinefleisch und Gemüse Sommerrollen mit Schweinefleisch, Krabben und Gemüse Gebraten Glasnudeln mit Schweinefleisch und Gemüse Doppelt gebackenes Schweinefleisch mit Süß-Sauer-Soße mit Gemüse und Reis Mango-Ananas-Pudding mit frische Mango Stückchen 	50,00 €
China Kochkurs 3	<ul style="list-style-type: none"> Wan Tan Suppe mit gemischter Hackfleisch gefüllt. Gebratene Reismudeln mit Schweinefilet . u. Pak Choi Gemüse. Gebackenes Hühnerbrust in Panko-Sesam-Panade mit Pflaumensoße , Gemüse und Reis Gebackenes Vanille Eis mit Mango und Himbeeren Soße 	50,00 €
China Kochkurs 4	<ul style="list-style-type: none"> Szechuan Reismudeln Suppe mit Hühnerfleisch .u. Gemüse Gebackene Wan Tan mit Gemischter Hackfleisch gefüllt Kong Po (Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüsse) Gebackene Obströllchen mit Vanilleeis und Schokosoße 	50,00 €
Thai Kochkurs 1	<ul style="list-style-type: none"> Tom Ka Suppe (Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch) Gemischter Salat mit Tintenfisch Gebratener Reis mit Ananas u. Gemüse Thailändische Art Roter Curry mit Hühnerfleisch ,Gemüse und Reis Klebereis mit Banane und Kokosmilch 	50,00 €
Thai Kochkurs 2	<ul style="list-style-type: none"> Tom Yum Kai (Thai Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch) Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch Pad Thai Reismudeln mit Gemüse Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse und Reis Kokos-Latte Pudding mit kandiert Ingwer 	50,00 €
Thai Kochkurs 3	<ul style="list-style-type: none"> Tintenfisch mit Hackfleisch gefüllt in Gemüsebrühe Frittierte Süßkartoffelnester Gebraten Nudeln mit Hühnerfleisch, Champignon und Gemüse Laab Kai (Gehacktes Hühnerfleisch mit Koriander und Kaffir Limettenblätter) mit Reis Pinacosago (Sago,Ananas und Kokosmilch) 	50,00 €
Thai Kochkurs 4	<ul style="list-style-type: none"> Vietnamesische Sommerrollen (Röllchen aus Reispapier mit Salat, Gemüse .u .Erdnusssoße) Papaya Salat Matsaman Curry (mit Putenfleisch, Kartoffel ,Brokkoli) Klebereis mit Kokossoße und Mango 	50,00 €
Sushikurs	<ul style="list-style-type: none"> Kappamaki Sushi (Sushi Roll mit Gurke) Uramaki Sushi (Sushi Roll mit Lachs ,Mango und Sesam Nigiri Sushi (Reisbällchen mit Nigiri Lachs und Nigiri Garnelen) Temaki Sushi (Hand gerolltes Sushi mit Fliegenfischkaviar) 	50,00 €

Kochkursübersicht II

Die Kochkurse finden immer freitags und samstags ab 19.00 Uhr im Laden statt (Dauer: ca. 4 Stunden).

Die untenstehenden Kochkurse können auch für vegetarische Kochkurse umgeändert werden.

Kochkurs	Menü	Preis pro Person
Asia Kochkurs 1	<ul style="list-style-type: none"> • Chinesische Glasnudelsuppe mit Fleischklößchen • Satay-Hühnerspieß mit Erdnussoße • Indonesische Mee Goreng (Gebratene Curry-Nudeln mit Gemüse) • Indisches Curry (mit Hühnerfleisch, Zucchini u. Paprika) mit Reis • Vanilleeis mit Mango Puree und Frische Mango 	50,00 €
Asia Kochkurs 2	<ul style="list-style-type: none"> • Vietnamesische Pho Suppe mit Hühnerfleisch und Reisnudeln • Chinesische Geb.Reisnudeln mit Gemüse.u.Garnelen • Chinesische Gebackene Hühnerbrust mit Gemüse und Ananas in Süß-Sauer-Soße mit Reis • Thailändische Schwarzer Klebebreis mit Kokosmilch, Jackfruit und Vanilleeis 	50,00 €
Asia Kochkurs 3	<ul style="list-style-type: none"> • Japanische Miso Ramen Nudelsuppe mit Hühnerfleisch • Tempura Gemüse,(Gemüse mit Tempuramehl Frittiert) • Thailändische Krapao Hühnerfleisch,(Hühnerfleisch mit Scharfe Thaibasilikum ,Karotten u Stangebohnen und Reis • Matcha Panna Cotta und Frische Frucht 	50,00 €
Asia Kochkurs 4	<ul style="list-style-type: none"> • Gyoza mit Hackfleischfüllung • Sobanudeln mit Garnelen und Gemüse • Penang Curry • Gebackene Obströllchen mit Taro-Bananen-Füllung und Vanilleeis 	50,00 €
Indischer Kochkurs	<ul style="list-style-type: none"> • Indische Tomatensuppe mit Kokosmilch.) • Samosa (Indische Frühlingsrolle mit Kartoffeln u.Erbsen) • Indische Linsen mit Gemüse und Hühnerfleisch • Vindaloo Hühnerfleischcurry mit Gemüse und Reis • Mango-Ananas Lassi 	50,00 €
Malaysischer Kochkurs	<ul style="list-style-type: none"> • Laksa(Curry Nudeln Suppe mit Hühnerbrust und Kokosmilch) • Lor Bak(Sojateigrollen mit Schweinefleisch Füllung) • Malaysisches Curry mit Putenfleisch, Gemüse und Reis • Heiße Himbeeren mit Sago ,Mango, Kiwi und Vanilleeis 	50,00 €
Fisch Kochkurs*	<ul style="list-style-type: none"> • Victoria Barsch Fischbällchen Suppe mit Gemüse und Glasnudeln • Gebackene Kabeljau Fischtaschen mit Sambal Oelek, Koriander und Zitronengrass • Lachsfilet mit roter Currysoße, Gemüse und Reis • Pflaumenwein-Mango Kompott mit Vanilleeis und gebackene Kokosröllchen 	50,00 €

*Diese Kochkurse können nicht vegetarisch angeboten werden

Mit dem Eingang Ihrer Zahlung wird die Reservierung verbindlich. Geht die Zahlung nicht bis zum genannten Termin bei uns ein, verfällt die Reservierung, und wir vergeben die Plätze anderweitig. Sollten Sie nicht am Kochkurs teilnehmen können, ist eine schriftliche Stornierung bis spätestens drei Wochen vor dem Kursbeginn möglich. Nach Ablauf dieser Frist sind Stornierungen nicht mehr möglich. Alternativ können Sie eine Ersatzperson benennen, die an Ihrer Stelle teilnimmt.