

Es wird frisch!

koch-art Kochkurse 1. März bis 5. Mai 2018

Baba Winterspeck – hello Frühlingsrolle

Do, 1. März / Do, 12. April 2018

Nicht hungern! Starten Sie lieber mit einem Mix aus Fisch, Geflügel, belebendem Salat, Gemüse und höchst attraktiven Gewürzen, Kräutern und Ölen. Frische und vielfältige Produkte für den geschmackvollen Weg zur Lebensqualität. Licence to Kill the Kalorien.
18.00 Uhr – 22.00 Uhr, 135 €

Südkoreanische Küche & Kim, Kom, Cook

Do, 8. März / Do, 19. April 2018

Ideen mit Biss & Genus – heimischer Markt trifft auf kraftvolle, würzige und leichte Variationen. Schnelle Küche mit Fisch, Huhn, Rind, Gemüse, Rice & Spice – ein Elixier für die Seele.
18.00 Uhr – 22.00 Uhr, 135 €

Hausmannskost – I Will Be Back(Knödel)

Do, 22. März / Do, 26. April 2018

Der Leberknödel. Gefüllter Hendlbrustsalat. Wie filetiere ich eine Forelle? Schweinsbackerl in Schilcher. Strudelteig von der Hand. Griaskoch.
18.00 Uhr – 22.00 Uhr, 135 €

Ganz und gar jungfräulich und geht doch mit jedem – die Frühlingsküche

Do, 5. April / Do, 3. Mai 2018

Der richtige Umgang mit Spargel & Primeurs. Ein delikates Spiel mit Fisch, Kalb (inkl. Infos über Kriterien für Qualität) mit regionalen Ölen, Essig, Senf, Kräutern – eine perfekte Liaison.
18.00 Uhr – 22.00 Uhr, 135 €

AUSTRIA 3: Damwild, Fisch, Angus Rind heimisch

Sa, 3. März 2018 / Sa, 14. April 2018

Hirschrücken mit Kaffeegewürz, Hirschragout mit Primeurs und Wein. Qualitätskriterien für Fisch. Mit der Frische des Frühlings serviert. Angus: Merkmale des gereiften Fleisches und die richtige Zubereitung mit innovativen BBQ-Beilagen.
14.00 Uhr – 20.00 Uhr, 165 € neue Zeiten

Für die Festtage: Lammborghini aus der Steiermark

Sa, 10. März / Sa, 21. April 2018

L'ammour in der Küche: Zart saftig, fein mit Biss. Welche Teile für Faschiertes, kleine Lammopolpetti, schmoren, Ragouts, kurz gebraten, eine Vielfalt von Aromen und Texturen, in Leichtigkeit nach Marktangebot. Für anspruchsvolle Geschmäcker.
14.00 Uhr – 20.00 Uhr, 165 € neue Zeiten

Die neue Wohnung hat eine Küche, aber du keine Ahnung? Ruf Franz an.

Sa, 24. März / Sa, 28. April 2017

Große Küche = Qualität, Logistik und locker vom Proseccohocker. Verblüffende Geschmacksharmonien und gewagte Kombinationen für Überraschungseffekte am Gaumen – von einfachen und qualitätsbewussten Produkten von Land und Meer. Nachkochen lohnt sich.
14.00 Uhr – 20.00 Uhr, 165 € neue Zeiten

Das beste aus Asiens Aromaspektrum von Franz (Pa) Peier

Sa, 7. April 2018 / Sa, 5. Mai 2018

Franz verbindet das Traditionelle mit dem Modernen, wenn Ingwer, Kurkuma, Zitronengras auf Schätze vom heimischen Markt treffen. Die Freiheit im Gedankenflug inspiriert zu immer neuen kulinarischen Kreationen, Meeresgetier, Almo, Edelschwein, Wild mit asiatischem Genuss-erlebnissen, gOOOOOOod bye.
14.00 Uhr – 20.00 Uhr, 165 € neue Zeiten

Veranstaltungsort:
Grüne Gasse 59, 8020 Graz

Info und Anmeldung:
Tel. 0664 380 84 24 oder
office@koch-art.at

Das Kleingedruckte

Leistungen: Rezepte, Aperitif & Weinbegleitung, Speisen, Zertifikat
165-€-Kurse: 6 Gänge; 135-€-Kurse: 4 Gänge – jeweils inkl. Getränke
Stornobedingungen: Ab 48 Stunden vor Beginn: 50%.
Ab 24 Stunden vor Beginn: 100%.
Anmeldeschluss: Jeweils 2 Tage vor der Veranstaltung.
Fürs Finanzamt: Alle Preise inkl. 20% Ust.

www.koch-art.at

Franz
Peier
koch-art
graz

