

koch-art graz

franz peie®

Gaumenfreuden & Erlebnisküche

Programm 24.03.–20.05.09



koch-art franz peier, 8020 Graz, Grüne Gasse 59, Tel. 0664 380 84 24, office@koch-art.at, www.koch-art.at

Vier Stunden Happy-Hours & Gaumenfreuden

Beginn: 18.02 Uhr Ende: 22.02 Uhr Preis: je € 115,- (inkl. 20% Ust.)

Di.24.03.2009

„Finanzkrise in der Küche: ein voller Gewinn“

Bauen Sie Fertigprodukte und Zusatzstoffe ab! Heimische Qualitätsprodukte nach Marktangebot, veredelt mit Kräutern, Gewürzen und edlen Ölen – der geschmacksvolle Weg zur Lebensqualität! Licence to Kill the Kcal ...

auch Di.21.04.

Di.31.03.2009

„Pistou & Past(a) – Franz-Italo-Gschicht in der Küch“

Südtalienesches und südfranzösiches Flair inspiriert von einfachen Rezepten (Fisch, Pasta, Gemüsen-geschmortes, etc.). Mit den richtigen Gewürzen kommen die Gerichte perfekt zur Geltung ...

auch Mi.29.04.

Di.07.04.2009

„AUA, die Flugente auf Luft-Hansa(blast)“

Innovative Rezepte, beflügelt vom regionalen Markt, mit heimischem Geflügel und Neugier gibt es viel zu experimentieren. Und Rodger EN(D)TE ...

auch Di.05.05.

Mi.15.04.2009

„Äsia, PA-Peier and Hot & Spicy“

Feurige würzige Köstlichkeiten, quisotische Kreationen und rasante Arrangements von Land und Meer. Die Push-Ups für das grenzenlose Genießen ...

auch Di.,12.05.

Die Essklasse: Erlebnisküche bei Franz Peie®

Beginn: 18.02 Uhr Ende: 00.0? Uhr Preis: € 145,- (inkl. 20% Ust.)

Sa.28.03.2009 „Blind-Foulded – Brainstorming über den Gaumen“

Für alle die gerne essen und mit allen Sinnen genießen. Delikates Weizer Berglamm, Almo, Meergetier in seinen besten Formen zubereitet und blind verkostet ...

auch Do.30.04.

Fr.03.04.2009 „Fischlein Deck Dich – Heimisch & Meer“

Einiges über den richtigen Umgang mit Fisch: Wir kochen klassisch, edel, extravagant und ganz unkompliziert. Flossenlos happy ...

auch Fr.08.05.

Fr.17.04.2009 „Frühling: alles im ‚Grüne(n) Gasse 59‘-Bereich“

Ein Streifzug durch die Welt der sinnlichen Genüssen. Reichlich garniert mit Tipps, wie man mit Fisch und Schalentieren, Spargel, Frühlingsboten, aphrodisischen Gewürzen, Kräutern und Ölen verführt ...

auch Sa.16.05.

Sa.25.04.2009 Letzter Aufruf: Singapore – Bangkok – Peier“

Ein Feuerwerk an Kochideen, die ethnische Wokschüssel Asiens, mit ihren betörenden Aromen und ihrer Vielfalt! Xotische Früchte, Knack Gemüse, feurige Saucen. Mit Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel ...

auch Mi.20.05.

**Koch-Art
Erlebnisküche:**

Unter den Gewölben der Kochschule bereiten Sie gemeinsam mit Küchenmeister Franz Peier je nach Programm vier („Happy-Hours & Gaumenfreuden“) oder sechs Gänge zu („Essklasse“), die nacheinander verspeist werden, begleitet von den passenden Weinen. Nebenbei erfahren Sie Tricks und Kniffe aus der Profiküche. Auch für Anfänger geeignet!

Leistungen:

Rezepte, Aperitif und Weinbegleitung, Speisen, Zertifikat

Anmeldeschluss:

Jeweils 2 Tage vor der Veranstaltung.
Bei Verhinderung bitten wir Sie um rechtzeitige Benachrichtigung, um anderen Personen auf der Warteliste eine Teilnahme zu ermöglichen. Um persönliche Betreuung während der Kochkurse gewährleisten zu können, sind maximal sieben Teilnehmer pro Termin möglich.

Buchungen:

Tel. 0664 / 380 84 24 oder office@koch-art.at,
Koch-Art Franz Peier, 8020 Graz, Grüne Gasse 59 (= Veranstaltungsort)

Extra Kochen:

Kochen mit Freunden (= mindestens fünf Teilnehmer; Termin und Thema frei wählbar),
Dinner 4 Two, Lunch 4 Two, Rent a Chef >>> **jederzeit nach Vereinbarung möglich**

Pe.Ess.:

Ess-Abenteuer-Lustige lassen sich erfolgreich mit **KOCH-ART** Gutscheinen beschenken!
Das nächste Programm erscheint Anfang Mai 2009.