

# Ambiente und Culinarium

- die feine Schule der Kochkunst -

Mirjana Kapetanovic

Straßburger Str. 30

70435 Stuttgart-Zuffenhausen

Telefon 0711/8605999

## Kochkurse 2005/2006

Datum	Thema	Preis pro Person
15.10.	<b>Antipasti, Pasta, Pesto und Co</b> Italienische Küche – von ländlich bis fein – mit besten Zutaten und wertvollen Ölen	76,-- Euro
29.10.	<b>Herbstküche</b> Der Herbst bringt uns was wir brauchen, um in der Küche alle Register ziehen zu können. Steinpilze, Maronen, Nüsse, Früchte. Wild und Wildgeflügel sind jetzt am schmackhaftesten. Aus diesen Zutaten werden wir ein herrliches Menü kreieren	79,-- Euro
12.11. und 03.12.	<b>Das große Weihnachtsmenü</b> Wir komponieren harmonische Festmenüs, die gut vorzubereiten sind. Vorgesehen sind u.a. eine Wildconsommé mit Pilzklöschchen, Wild mit schönen Beilagen, eine luftige Mousse und natürlich süße Desserts	79,-- Euro
28.01.	<b>Die Kunst der perfekten Saucen</b> Saucen können einfach aber auch ganz raffiniert sein. Die Kunst ist die perfekte Harmonie mit den jeweiligen Gerichten. Wir beginnen mit der Herstellung verschiedener Fonds, die wichtigste Basis für helle und dunkle Grundsaucen. Zu diesen Saucen bereiten wir passende und schmackhafte Begleiter aus Fisch, Fleisch und Gemüse zu. Abgerundet wird das Ganze mit einer süßen Sauce zum Dessert	76,-- Euro
11.02.	<b>Kochen für Einsteiger</b> Der Besuch dieses Kurses setzt keinerlei Wissen und Erfahrung voraus. Gefragt sind Neugier und die Lust auf Kochen, denn die raffinierte Küche muss nicht kompliziert sein. Wir bereiten ein Schlemmermenü zu, mit dem Sie Ihre Familie und Freunde verwöhnen können	76,-- Euro
11.03.	<b>Kompositionen aus Fisch und Meeresfrüchten</b> Fisch und Muschelgerichte - von der Einführung über die Bearbeitung und Zubereitung bis hin zur festlichen Tafel	79,-- Euro
25.03.	<b>„Osterfest wie in Sizilien“,</b> der Duft von Kräutern und Marsala. Nach der Fastenzeit tischen die Sizilianer wieder auf, was Land und Küche Gutes zu bieten hat. Gewinnen Sie für ein Ostermenü einen Einblick in diese Küche. Wir werden neben Auberginen- oder Zucchinirollchen, gefüllter Lammkeule in Marsala noch einige andere Köstlichkeiten angehen. Das Menü eignet sich gut zum Vorbereiten	79,-- Euro

29.04.	<b>Raffiniertes für Ihre Gäste –</b> dazu gehört ein <b>Festtagsmenü</b> Es sollen keine zeitraubenden Zubereitungsmethoden sein, die Gerichte sollen aus frischen Zutaten zubereitet werden und möglichst kurze Garzeiten haben. Wir bereiten ein Menü aus der schmackhaften und leichten Küche zu, in der besonders auf Eigengeschmack aber auch auf Farben und Formen der anzurichtenden Teller geachtet wird	79,-- Euro
13.05.	<b>Feinschmeckerhöhepunkt - Spitzenmenüs von Schal- und Krustentieren</b> Hummer, Flusskrebse, Taschenkrebse, Langustinos, Austern u.v.m.	135,-- Euro
17.06.	<b>Das große Spargelfestival</b> Raffinierte Variationen mit Spargel, z.B. mit Morcheln, mit Fisch und Fleisch. Außerdem Spargelmousse als edle Vorspeise, Spargelcremsuppe und Spargel-Quiche. Tipps und Anregungen zu Einkauf und Frischemerkmalen sowie Gesundheitswerten in der Ernährung	79,-- Euro
22.07.	<b>Ein kulinarisches Rendezvous mit Spanien</b> Die spanische Küche wird oft als die „Küche aus dem Hausgarten“ benannt. Diese Gärten sind so vielseitig wie das ganze Land. Wir werden Streifzüge durch einige Regionen machen und typische Gerichte mit Fisch, Fleisch und Gemüse gestalten. Natürlich dürfen Sangria, Paella und Crema Catalana nicht fehlen	79,-- Euro

### Hinweise:

o Alle Kurse finden im Kochstudio in der Straßburger Str. 30, 70435 Stuttgart-Zuffenhausen statt

#### **o Beginn der Kurse jeweils 14.30 Uhr**

o Kurse sind auch in Gruppen z.B. mit Bekannten, Freunden oder Geschäftspartnern möglich.

Die übliche Größe der Gruppen liegt bei 10 Personen

o Die einzelnen Kurse dauern teilweise 6 Stunden und mehr

o Leistungen: Zutaten zum Menü, alle Getränke wie Begrüßungsgetränk,

Mineralwasser, Kaffee, Weine. Geschirrtücher werden für die Dauer des Kurses gestellt

o Zum Kurs bitte bequeme Schuhe tragen (ideal sind rutschfeste Sohlen)

o Es wird gemeinsam gekocht, gegessen und aufgeräumt

o Anmeldungen mit Formblatt oder während der Öffnungszeiten unter

Tel.-Nr. 0711/8605999 oder Fax 0711/8605988

o Bezahlung bei Anmeldung während der Öffnungszeiten oder innerhalb von 10 Tagen nach Anmeldung durch Überweisung auf das Konto 100927032, BLZ 60090800 bei der Sparda-Bank BW, Stuttgart

#### **o Öffnungszeiten des Ladens: Montag – Donnerstag 16.30 – 18.30 Uhr, Samstag 9.00 – 12.30 Uhr**

#### **o Verschenken Sie einen Gutschein**

**z.B. für einen Kochkurs oder für einen Einkauf im Laden**