
Kursprogramm 2020

Liebe Koch und Gourmet-Liebhaber

Nach einem kurzen Hoffnungsschimmer Mitte Jahr, muss ich nun wieder meine Kochkurse sicher bis Ende Jahr komplett einstellen. Meine Räumlichkeiten bieten zu wenig Platz um die Abstände einzuhalten und mit Maske kochen, na ja...

Somit ist der Kurs „Vegetarische Winterküche“ vom 19. November und die Weihnachts-Tavolata vom 4. Dezember leider abgesagt. Ich bin zuversichtlich, dass wieder bessere Zeiten kommen, in denen gemeinsames Kochen und Geniessen möglich ist.

Bis dahin wünsche ich alles Gute, Genussmomente und Gesundheit.

Liebe Grüsse
Jeanette

Mein Wunsch-Kochkurs...?

Ich biete auch individuelle Kurse an. Zögern Sie nicht und rufen Sie mich an.

...oder wäre das eine Idee?:

Vegetarische Winterküche

Kürbis, Kohl, Kastanien und Rüben bieten die Grundlage für wunderbare, vegetarische Gerichte. Kombiniert mit Hülsenfrüchten kochen wir ausgewogene Gerichte.

Fr. 100.-

Weihnachts - Tavolata

Nehmen Sie Platz an meiner Tafel und lassen Sie sich mit einem 4-Gang Menü kulinarisch aufs Höchste verwöhnen. Zwischen den Gängen stimmt uns Vreni Zurfluh mit herzerwärmenden Geschichten auf die Adventszeit ein.

exkl. Wein Fr. 100.-

Tapas - Tavolata

Geniesse einen gemütlichen Abend in meiner Kombüse. Lass dich mit einer grossen Auswahl an Tapas und einem guten Gespräch mit anderen Geniesser/Innen auf den Sommer einstimmen (exkl. Wein/Bier).

Fr. 100.-

Spring Rolls vs. Summer Rolls

Die Einen sind heiss und kross, die Anderen kalt Geeignet zum Mitnehmen oder als leichter Lunch. und soft. Füllen kann man die Reisteigrollen nach Lust und Laune.

Fr. 90.-

Im Kurs inbegriffen: ein kleiner Apero, passend zum Kursthema, komplette Rezeptmappe, Wasser und Kaffee.
(Kurspreise exkl. alkoholischer Getränke)

KURSANMELDUNG

kochschule@elektroottinger.ch/Mobile 079 234 86 27

Die Anmeldung ist verbindlich. Das Kursgeld ist nach Erhalt der Kursbestätigung einzuzahlen.
Schwyzer Kantonalbank, IBAN CH81 0077 7008 2780 7361 8, Elektro Ottinger AG