

TH² Koch-Kurse

Nach sehr erfolgreichen und lustigen Kursen in diesem und letzten Jahr geht's nun bis 2010 weiter mit tollen und neuen – aber auch veränderten – und in jedem Fall wieder spannenden Themen für 2009/10 :

- Sa 13.06.2009 **“Thai Illusions“** - Glasnudelsalat mit Chilli-Garnelen und Asia-Dressing, Kokos-Chicken-Curry mit Zitronen-Reis, Chilli-Schoko-Mousse mit Orangenschaum
- Sa 22.08.2009 **“Spicy Thai Summer-Night“** - Chili-Garnelen auf Sprossen-Gemüse-Glasnudelsalat mit Asia-Dressing, Thai-Chicken-Curry mit Kokos-Reis, Pina-Colada-Panacotta mit Ananas-Tartar
- Sa 19.09.2009 **“Una Notte Italiana“** - Highlights der italienischen Küche : Basilikum-Bruschetta, getrüffelte Lauchcreme-Suppe mit geriebenem Parmesan, Spaghetti con gamberetti e rucola arabiata (Garnelen und Tomaten & Ruccola), Panna cotta alla frutta mit Himbeer-Sauce
- Fr 2.10.2009 **“Thai Illusions“** - Glasnudelsalat mit Chilli-Garnelen und Asia-Dressing, Kokos-Chicken-Curry mit Zitronen-Reis, Chilli-Schoko-Mousse mit Kokosschaum
- Sa 31.10.2009 **“Best of India“** - Eine bewährte "Compilation" unserer "Best of Indian Classics" : Karotten-Ingwer-Suppe, Tomaten-Chutney, Kokos-Dal, Gurken-Raita, Huhn in Cashewnut-Sauce mit Zitronenreis, Limetten-Joghurt-Mousse
- Fr 13.11.2009 **“X-mas Cooking“** - Salatvariation mit Walnuß-Honig-Trauben-Vinaigrette und gebackenem Ziegenkäse von der Rolle, gebratene Entebrust mit Grand-Marnier-Portwein-Sauce und Sahne-Wirsinggemüse und Kartoffel-Steckrüben-Sellerie-Gratin, Beluga-Linsen-Ragout, Bratapfel mit Marzipan-Walnuß-Füllung und Calvados-Vanille-Sauce
- Sa 14.11.2009 **“X-mas Cooking“** - siehe Freitag 14.11.2009
- Fr 22.01.2010 **“Asian Delights“** - Tom-Kah-Gai (Kokossuppe mit Huhn), Spring-Rolls mit Thai-Salat, Chicken-Curry “Matsaman“ mit Thai-Gemüse, Batida-de-Coco- Panacotta auf Himbeer-Fruchtspiegel
- Sa 23.01.2010 **“Asian Delights“** - siehe Freitag 22.1.2010
- Fr 19.02.2010 **“Trendy Delights from Bangkok“** - Zweierlei Spring-Rolls mit Sweet-Chilli-Sauce, Spagetti mit Curry-Sesam-Soße und Saté-Spiesse mit Erdnuss-Sauce, Ingwer-Creme-Brulée
- Sa 20.02.2010 **“Trendy Delights from Bangkok“** - siehe Freitag 19.2.2010
- Sa 27.03.2010 **“Essen ist fertig“** - Frei nach Jamie Oliver - unkomplizierte und köstliche Gerichte zaubern: Tomaten-Basilikum-Pesto-Bruschetta, die “einzig wahre Pilzsuppe“, Canneloni mit Ricotta-Spinat-Füllung, Tiramisu
- Sa 17.04.2010 **“An Excursion to Tokio“** - Spring Rolls mit Sprossensalat, Teriyaki-Lachs mit Wasabi-Sesam-Kartoffel-Mousse, Joghurt-Limetten-Creme

TH² Koch-Kurse

Sa 29.05.2010 **"Genial Italienisch"** - Getrüffelte Lauchsuppe mit Parmesan-Blättern (nach Harry's Bar/Venedig), Spaghetti con gamberetti e rucola (Garnelen und Rucola), Tiramisu veloce (beides frei nach Jamie Oliver)

Sa 12.06.2010 **"Tasty Trip to Phuket"** – Lemongras-Kokos-Suppe mit Hühnerbruststreifen und Gemüse, spicy Vegetable-Sesam-Spaghetti mit Saté-Spießen und Peanut-Sauce, Kokos-Panacotta

Alle Kurse kosten weiter einheitlich **€69,-** pro Person.

Folgendes sollten Sie beachten :

1. Alle Preise verstehen sich einschl. Menü-Programm und Getränken (allerdings nur Begrüßungs-Drink & Weiß-/ Rotwein & Mineralwasser). Sämtliches Material und eine Schürze werden leihweise vom TH² gestellt (diese TH²-Schürze kann im Anschluß vom Teilnehmer für Euro 10,- erworben werden)
2. Schnell anmelden und beachten, dass bei Anmeldung bezahlt wird und damit die Buchung verbindlich ist.
3. Auf Wunsch werden Namens-Geschenk-Gutscheine ausgestellt - also jetzt schon an Weihnachten denken !
4. Alle Kurse starten jeweils um (genau) 19.00 Uhr im Mühlenkamp 59 (und es wäre doch schade, den Anfang zu verpassen !). Das Ende ist gegen 24.00 Uhr.
5. Je Kochkurs werden aus organisatorischen Gründen nur maximal (!) 12-14 Teilnehmer zugelassen.
6. Alle Menüs sind geeignet, um danach zu Hause mit der Familie und Freunden (4-12 Personen, und auch mehr bei den Spezialkursen !) viel Eindruck zu machen, ohne dabei die ganze Zeit in der Küche zu stehen und selber Nichts von den Gästen zu haben !
7. **Für Gruppen von 10 bis 16 (und auch mehr !) Personen (Freunde, Kollegen, Familien) bieten wir auf Anfrage eigene Termine bzw. spezielle Koch-Event-Themen an ! Eine lustige und andere Art für eine gelungene Feier (vielleicht auch als Weihnachtsfeier : rechtzeitige Reservierungen sind dringend notwendig aufgrund unserer begrenzten Weihnachts-Kapazitäten !) !**

Viel Spaß bei der Auswahl der Kochkurse wünscht

Ihr und Euer **TH²** -Team

Alle Rezepte stammen übrigens wieder von **Freia Walter** und werden von Ihr persönlich vorgestellt in Zusammenarbeit mit

TH²

Mühlenkamp 59

22303 Hamburg

Tel. (040) 27 88 00 80 * Fax (040) 27 88 00 81

(Location für Kochkurse + Buchungen)