

## TH<sup>2</sup> - Koch-Kurse

Nach sehr erfolgreichen und lustigen Kursen in diesem und letzten Jahr geht's nun bis 2012 weiter mit tollen und neuen – aber auch veränderten – aber in jedem Fall wieder spannenden Themen für 2011/12 :

- Fr 27.05.2011 **"Genial Italienisch"** - warmer Raukesalat mit roten Zwiebeln und Speck und Pineinkernen und Parmesanblättern (frei nach Jamie Oliver), Spargel-Risotto mit Scampi, Tiramisu veloce (frei nach Jamie Oliver)
- Fr 17.06.2011 **"Tasty Trip to Phuket"** - Lemongras-Kokos-Suppe mit Hühnerbruststreifen und Gemüse, spicy Vegetable-Sesam-Spaghetti mit Saté-Spießen und Peanut-Sauce, Kokos-Panacotta
- Fr 09.09.2011 **"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
- Fr 21.10.2011 **"Illusions from Pattaya Beach"** - Lemongras-Kokos-Suppe, gebratener Teriyaki-Lachs mit Wasabi-Sesam-Kartoffel-Mousse mit gebratenem Thai-Spargel und Ponzu-Sauce, Espresso-Panacotta
- Fr 18.11.2011 **"X-mas Cooking"** - Salatvariation mit Walnuß-Honig-Trauben-Vinaigrette und karamelisiertem Ziegenkäse, gebratene Entenbrust mit Grand-Marnier-Portwein-Sauce und Sahne-Wirsinggemüse mit Beluga-Linsen-Ragout und Kartoffel-Sellerie-Gratin, Bratapfel mit Marzipan-Walnuß-Füllung und Calvados-Vanille-Sauce
- Fr 20.01.2012 **"Trendy Delights from Bangkok"** - Garnelen-Spring-Rolls mit Sweet-Chilli-Sauce (homemade), Spaghetti mit Curry-Sesam-Soße und Saté-Spiesse mit Erdnuss-Sauce, Ingwer-Creme-Brulée
- Fr 17.02.2012 **"Asian Delights"** - Tom-Kah-Gai (Kokossuppe mit Huhn), Gemüse-Spring-Rolls mit Thai-Salat, Chicken-Curry "Matsaman" mit Thai-Gemüse und Basmati-Reis, Batida de-Coco- Panacotta auf Himbeer-Fruchtspiegel
- Fr 30.03.2012 **"Spicy Spring-Night in Phuket"** – Tomaten-Chili-Suppe mit Riesen-Garnelen, Teriyaki-Lachs in Pfeffer-Sauce mit Wasabi-Gurken und Chili-Kartoffel-Püree, Sweet Springs-Rolls mit Schoko-Sauce
- Fr 20.04.2012 **"Finest Asian Cuisine"** – Karotten-Ingwer-Suppe mit Pfeffer-Lachs, Teriyaki-Rinderfilet auf grünem Spargel mit Wasabi-Kartoffel-Püree, gebratenes Vanille-Eis an Beeren-Ragout
- Fr 01.06.2012 **"Genialer Italienisch"** – Zweierlei Pesto von Tomaten und Basilikum auf hausgemachten Bruschetta, getrüffelte Lauchcreme-Suppe mit geriebenem Parmesan und gebackenen Sesam-Blätterteig-Röllchen, Canneloni mit Ricotta-Füllung auf Tomaten-Sugo und überbacken mit Mozzarella-Creme-Fraiche, Erdbeer-Tiramisu

# TH<sup>2</sup> - Koch-Kurse

Alle Kurse kosten weiter einheitlich € 79,- 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 TH<sup>2</sup> gestellt (diese TH<sup>2</sup>-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 12 bis 20 (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 !) !**
8. Ab der festen Buchung eines Kochkurses bitten wir höflich um die Beachtung unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen (www.th2.de).

Viel Spaß bei der Auswahl der Kochkurse wünscht

Ihr und Euer TH<sup>2</sup> -Team

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

TH<sup>2</sup>

**Mühlenkamp 59**

**22303 Hamburg**

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

(Location für Kochkurse + Buchungen)