

koch-art graz

franz peie®

Gaumenfreuden & Erlebnisküche

Programm

20.07.–18.09.10



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.20.07.2010

„My name is Peie®, Franz Peie®. Licence to kill the Kcal“

Reine Geschmackssache mit Lebensmitteln, die nähren und Ihre innere Energie aufbauen. Wir setzen auf heimische Qualitätsprodukte nach Marktangebot, veredeln diese mit Kräutern, Gewürzen und edlen Ölen ...

auch Di.17.08.

Mi.28.07.2010

„Tatort Küche - Männer am Herd. 4 men only“

Mittelmeer-Flair inspiriert von einfachen Rezepten (Fisch, Pasta, Gemüse, Geschmortes, etc.). Mit den richtigen Gewürzen kommen die Speisen perfekt zur Geltung ...

auch Di.24.08.

Di.03.08.2010

„Brasilien meets Spanien, Spannung am Ceranfeld“

Innovative Rezepte, beflügelt vom regionalen Markt, mit Schmankerln von beiden Nationen zum Schmelzen, mit Neugier gibt es viel zu experimentieren...

auch Di.31.08.

Di.10.08.2010

„Heimischer Markt trifft Asiakochkunst von Peie®“

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

auch Di.07.09.

Die Essklasse: Erlebnisküche bei Franz Peie®

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

Fr.23.07.2010

„Portugal vs Brasilien, wer hat Heimvorteil?“

auch Sa.21.08.

Für alle die gerne essen und gemeinsam kochen! Ein innovativer Mix aus Land und Meer garniert mit Tipps, wie man mit Fisch und Schalentiere, sommerliches Gemüse mit aphrodisischen Gewürzen, Kräutern und Ölen verführt ...

Sa.31.07.2010

„Womenpower und Kreativität beginnt im T(K)opf – 4 Ladies only“

auch Sa.28.08.

Ja natürlich nur das Beste für Sie, Ihre Kinder und Liebsten, Tipps und Tricks aus Peiers Küche für ein neues inneres & äußeres Wohlgefühl – KochART lebenswert ...

Sa.07.08.2010

„Für Daheimgebliebene – Alpi con Adria ohne Touristenfalle“

auch Sa.07.08.

Fair Trade am Teller! Man kaufe vom Bauernmarkt, von Züchtern und Händlern aus Graz und Umland. Frische Qualität, Genialität und Vitalität. Genießen und die Umwelt schonen. Der Euro bleibt bei UNS...!

Sa.14.08.2010

„Letzter Aufruf: Singapore – Bangkok – Peie®-Feier“

auch Sa.18.09.

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 ...

**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.

Ab 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn: 50% des Kurstarifs.

Ab 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn oder Nichterscheinen: 100% des Kurstarifs.

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 im August 2010.