

koch-art graz

franz peie®

Gaumenfreuden & Erlebnisküche

Programm 21.04.–12.06.10



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.)

Mi,21.04.2010

„Die Null Komma frühlingshafte Genussküche“

Reine Geschmackssache mit Lebensmitteln, die nähren und die innere Energie aufbauen, durch Qualität, Frische und vielfältige Produkte – der geschmackvolle Weg zu Lebensqualität. Licence to Kill the Kcal ...

auch Mi,19.05.

Mi,28.04.2010

„Kochbar – kostbar – by koch-art-erkochbar“

„Hob a Haus, an Garten, a neues Auto und kann net kochen.“ Tipps und Tricks im Handumdrehen, schnelle innovative Rezepte je nach heimischem Marktangebot ...

auch Mi,26.05.

Di,04.05.2010

„Multi-Kulti, der Zauber aus der Gewüz-Kräuter-Lade“

Lust auf Wärme – der Genuss von temperamentvollen Gerichten mit Fisch, Geflügel, Lamm, Gewürzen, Kräutern und feinen Ölen ...

auch Mi,09.06.

Di,11.05. 2010

„The Running Chef – Asia total“

Die Asia-Küche ist der absolute Star in der modernen Küche. Die aphrodisische Küche, mit heimischen Zutaten eine perfekte Liaison, mit Perlen und Wein kommt Liebe ins Heim ...

auch Di,15.06.

Die Essklasse: Erlebnisküche bei Franz Peie®

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

Fr,23.04.2010

„koch-art: Voll im Öl - für eine Handvoll Kräuter & Meer“

Frühlingsgefühle(müse), kombiniert mit Meerestieren, aphrodisischen Gewürzen, Kräutern und Ölen. Vitalität für Geist und Seele. Eine pure Wohltat! Licence to Kill the Kcal ...

auch Fr,21.05.

Fr,30.04.2010

„Spargel zu Fisch - ein Musical für den Gaumen“

Oh Madonna Forelle, Frank Zander, Bach-Saibling und Britney Spargel & Co mit allem, was grünt und wuchert, schmackhaft kombiniert. Küche für überraschende Gäste oder um Gäste zu überraschen ...

auch Fr,28.05.

Fr,07.05.2010

„Berluscon(e)cina - die heiße Küche Italiens“

Noodl-Hoodl auf höchstem Niveau, der italienische Charme der Inszenierung liegt In der Improvisation von einfachen und qualitätsbewussten Produkten von Land und Meer. L'Amore - la voce humana ...

auch Mi,02.06.

Mi,12.05.2010

„Letzter Aufruf; Singapore - Jakarta - Peier-Feier“

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 ...

auch Sa,12.06.

**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.

**Storno-
bedingungen**

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 Anfang Juni 2010.