

KOCHKURSE / COOKING CLASSES

ABLAUF

Wir starten mit einem gesunden, aufbauenden Willkommens-Apero (alkoholfrei). Dann gibt unser Koch oder Köchin eine Einführung in das Thema, erklärt die Gerichte und gibt eine kleine Warenkunde. Danach schreiten wir zur Zubereitung der Menus, natürlich unter professioneller Anleitung. Und nach getaner Arbeit geniessen wir unser vollbrachtes Werk mit passenden Getränken (alkoholische Getränke werden separat verrechnet).

ZEITPUNKT	Montag bis Freitag ab 15h (die Verfügbarkeit richtet sich nach dem Tagesgeschäft)
ORT	World Bowls Station im Alfreds Kitchen
DAUER	3-4h (inkl. Essen)
TEILNEHMER	Mind. 6 Personen - Max. 12 Personen
TEAM	1 Koch/Köchin 1 Betriebsmitarbeiter*in für Koordination, Service & Fotos
FOTOS	Jede/r Teilnehmer*in gibt ein Einverständnis, dass Fotos gemacht werden dürfen. Nach dem Anlass erhalten Sie innerhalb von 48 Stunden einen Link mit den Fotos.
PREIS	richtet sich nach Anzahl der Teilnehmer und Menu Minimum Preis pro Person CHF 169.00
BUCHUNG	Direkt bei der Geschäftsführung der QCZ Gastronomie Bestätigung muss mindesten 10 Arbeitstage vorab gewährleistet sein.
ANNULLIERUNG	<ul style="list-style-type: none">• bis 6 Arbeitstage vorher: keine Kosten• 5 bis 3 Arbeitstage vorher: 50% der Kosten• Ab 2 Arbeitstage vorher: 100% der Kosten Absage von <u>einzelnen</u> Teilnehmern werden ab 2 Arbeitstagen vor dem Event zu 100% in Rechnung gestellt.

Menus können je nach Saison angepasst werden.
Die Preise pro Person variieren je nach Menu, Anzahl Personen und Dauer des Kurses. Kontaktieren Sie uns für eine Offerte.

KOCHKURSE: THEMEN

SMART EATING: MITTELMEERKÜCHE

- Das Smart Eating Prinzip – gesunde Mischkost
- Was sind gesunde Öle?
- 3-Gang-Menu:

Gefüllte Aubergine

Rotbarbe mit Erbsenpüree

Früchte Trifle (saisonal)

SMART EATING: JAPAN

- Das Smart Eating Prinzip – gesunde Mischkost
- Die japanische Gemüsebrühe und die verschiedenen Nudelsorten
- 3-Gang-Menu:

Teriyaki Lachs auf Gurkensalat

Yakisoba

Matcha-Cheesecake

ACTS OF GREEN: NO FOOD WASTE MENU

Pro Jahr und Person werden 330 Kilo Lebensmittel weggeworfen oder gehen verloren. Mit ein wenig Know-How lässt sich das ganz einfach verbessern.

- Was ist Food-Waste? Wie und wo entsteht Food-Waste?
- Tipps, wie man weniger Lebensmittel wegwirft
- Vorspeise, Hauptgang, Dessert:

Suppe (saisonal)

Semmelknödel mit Pilzen und Rotkraut (variiert je nach Saison)

Gipfeli-Pudding und Waldbeeren-Kompott

THE LEVANTINE KITCHEN

Für unsere vegetarische Mezze-Tafel kreieren wir verschiedene Mezze aus Gemüse, Hülsenfrüchten wie Bohnen und Kichererbsen, knackigen Salate, Kräuter, Nüssen, Dips und Cremes.

- Woher kommt die Levante-Küche? Was macht sie aus?
- Warum müssen wir alle mehr Gemüse essen?
- Mezze Tafel mit verschiedenen Gerichten

SCHWIIZER CHUCHI

Die Schweizer Küche verbindet Einflüsse aus der deutschen, französischen und norditalienischen Küche. Sie ist jedoch regional sehr unterschiedlich. Viele Gerichte haben allerdings die örtlichen Grenzen überschritten und sind in der ganzen Schweiz beliebt.

- Grundsätzliches zur Schweizer Küche
- 3-Gang-Menu

Vorspeise saisonal

Zürcher Geschnetzeltes und Rösti

Tobleronemousse

DINNER WITH FRIENDS

Wie bereitet man schmackhafte Menüs für Gäste in Ruhe zu, damit man den Besuch der Freunde in vollen Zügen geniessen kann? Kein «Ich bin schon völlig verausgabt bevor die Gäste da sind» und «ich verbringe den ganzen Abend in der Küche».

- Gut geplant ist halb gewonnen. Was kann man wann vorbereiten?
- Fleisch richtig zubereiten
- 4 Gang Menu:

Amuse Bouche

Jakobsmuscheln mit Safranschaum und Kräutersalat

Filet Wellington, Trüffeljus, Ofen-Wintergemüse

Weisses Kaffeemousse mit Orangen-Zabaione

