

Kochkurse 2012 im Berufsausbildungs-Förderverein Brand-Erbisdorf e.V.

In Gruppen von 8 bis 10 Personen erlernen Sie die Zubereitung besonderer Speisen aus den Themenbereichen. Nebenbei erfahren Sie große und kleine Geheimnisse der Kochkunst.

Die Kurse finden in unserer modernen Lehrküche unter besten Bedingungen und der Anleitung unserer Meisterköche statt. Alle Zutaten werden von uns ausgesucht und bereit gestellt.

Leistungen:

- professionelle Anleitung
- maximal 8 bis 10 Personen
- alle Produkte für den Kochkurs inklusive
- gemeinsames Speisen an festlich gedeckter Tafel
- 1 alkoholfreies Getränk ist frei

Anmeldung:

Die Kurse finden statt, wenn sich 8 Teilnehmer gefunden haben. Melden Sie sich rechtzeitig an! 14 Tage vor dem Kurs erhalten Sie von uns eine Teilnahmebestätigung mit der Rechnung, welche Sie bitte vor Kursbeginn überweisen.

Einen Gutschein erhalten Sie bei uns im Hause (Mo - Fr 09:00 bis 14:00 Uhr) oder entsprechend Ihrer Anfrage per E-Mail oder Telefon, wenn Sie die Rechnung überwiesen haben, welche wir Ihnen zusenden.

Berufsausbildungs-Förderverein Brand-Erbisdorf e.V., Erzstraße 17, 09618 Brand-Erbisdorf
Tel.: 037322 5278-129 Fax: 037322 5278-300 www.bafv.de E-Mail: sekretariat@bafv.de

Preise (inkl. 19% MwSt):

Einzelkurs siehe Liste

2 - 5 Kurse 5 % Nachlass auf Gesamtpreis

6 - 8 Kurse 7 % Nachlass auf Gesamtpreis

9 - 11 Kurse 10 % Nachlass auf Gesamtpreis

(Die Rabatte gewähren wir auch, wenn Sie sich erst später zur weiteren Teilnahme an unseren Kursen entscheiden)

Kinderkurs / Kindergeburtstag

pro Kind 15,00 €

Gast beim Abendessen 15,00 €

(Zum Genießen Ihrer zubereiteten Köstlichkeiten dürfen Sie gern Ihre/n Partner/in ab 20.00 Uhr einladen.)

Unsere Kurse im Detail:

Kurs Nr.	Thema / Preis	Was Sie erwartet
E 1 3. Februar 2012 17:00 - 21:00 Uhr	Einsteiger-Kurs „Mit bestem Rat zum leckeren 3-Gänge-Menü“ 49,- €	Sie werden in die Grundlagen des Kochens eingeführt. Dabei lernen Sie, sich für das jeweils beste Garverfahren zu entscheiden und erleben den kompletten Ablauf von der Planung bis zum fertigen Menü.
E 2 2. März 2012 17:00 - 21:00 Uhr	Suppen und Eintöpfe „Einfach oder raffiniert, immer etwas für Schleckermäuler“ 55,- €	Mit erlesenen Rezepten und der Preisgabe manches Geheimnisses wollen wir Sie begeistern, wieder einmal mit dem großen Topf zu kochen. Es erwartet Sie ein besonderes Geschmackserlebnis!
E 3 13. April 2012 17:00 - 21:00 Uhr	Deutsche Küche „Ein kulinarischer Streifzug“ 69,- €	Sie meinen die gutbürgerlich-deutsche Küche zu kennen? Wir wollen Sie mit einem neuen Menü überraschen, das dieser Tradition entspricht und dennoch so viele Variationen bereit hält, dass jeder Gast verzaubert wird.
E 4 4. Mai 2012 17:00 - 21:00 Uhr	Liebes- Menü „Kochen wie Aphrodite, mit Apfel, Feige, Sellerie“ 69,- €	Hin und wieder spricht man darüber, meistens glaubt man gar nicht dran. Warum nicht einmal neue Seiten des Kochbuches aufschlagen und in der Küche etwas kreieren, das den nächsten Abend unvergesslich macht?

<p>E 5 8. Juni 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>Mehr als nur Grillen „Outdoor Kochen“ 55,- €</p>	<p>Steak und Bratwurst, vielleicht noch Fisch - keine Frage, das gehört auf den Grill. Wir zeigen ihnen nicht nur besondere Zubereitungsarten, sondern auch manch spannende Alternative und die passende Cocktailbar, die keine Wünsche offen lässt.</p>
<p>E 6 6. Juli 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>5 – Elemente - Küche „Chinesisch speziell - kochen nach alter Lehre“ 69,- €</p>	<p>Yin und Yuan, die Lehre vom Gleichgewicht, bedeutet den Chinesen in Bezug auf eine ausgewogene Ernährung die Verwendung der fünf Elemente Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser. Wir wollen Ihnen verraten, welche Zutaten sich hinter diesen Elementen verbergen, und wie daraus ein außergewöhnliches Menü entstehen kann.</p>
<p>E 7 10. August 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>After Work Cooking „Schnell zubereitet und trotzdem immer eine Gaumenfreude“ 55,- €</p>	<p>Man kennt es: Der Appetit ist groß, die Zeit gering - und was der Kühlschrank gerade bietet ...? Wir zeigen Ihnen, was er immer bieten kann und sollte, damit auch nach einem stressigen Arbeitstag immer noch ein leckeres selbstgekochtes Abendessen folgen kann.</p>
<p>E 8 7. Sept. 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>Französische Küche „Schlemmen wie Gott in Frankreich“ 69,- €</p>	<p>Der Franzose lebt um zu Essen – wir wollen diesem geflügelten Wort Wahrhaftigkeit abringen und mit Ihnen gemeinsam auf die Spur gehen zwischen Provence und der Cote d Azur, um den Genießern aus dem Lande des Baquettes in gar nichts nachzustehen.</p>
<p>E 9 5. Oktober 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>Feuer und Fleisch „Fleisch und Soßen perfekt geschmacklich zubereitet“ 55,- €</p>	<p>Deftig und kräftig – wenn der Herbst Einzug hält liebt man es gemütlich. Dann sehnt man sich nach Wärme und Geschmack. Damit dies perfekt gelingt, wollen wir Sie in die Geheimnisse der rustikalen Kochkunst einführen und dem Gaumen eine erlesene Freude sichern.</p>
<p>E 10 9. Nov. 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>Maritime Küche „Leckerbissen mit Fisch und Meerestieren“ 69,- €</p>	<p>Kein ausgewogener Speiseplan ohne Fisch auf dem Teller! Doch welche Vielfalt dieser Bereich der Küche bietet, bleibt uns nur zu oft verborgen. Wir verraten sie Ihnen und führen Sie ein in die besten Zubereitungsarten, damit diese wunderbare Speise voll zur Geltung kommt.</p>
<p>E 11 7. Dez. 2012 17:00 - 21:00 Uhr</p>	<p>Weihnachtsmenü „Ente gut - alles gut“ 69,- €</p>	<p>Feierlich und erlesen, die Weihnacht ist und bleibt das wichtigste Fest. Damit diese Vorfreude auch bis zum Festmenü ungetrübt immer weiter steigen kann, zeigen wir Ihnen das Besondere, mit dem der Festtagsbraten hält, was jeder nur zu recht von ihm erwartet.</p>

Bei unseren beliebten **Kinderkochkursen** freuen wir uns auf Mädchen und Jungen ab 8 Jahren:

<p>K 1 1. Februar 2012 15:00 - 18:00 Uhr</p>	<p>Kinderkurs „Aller Anfang ist leicht—mal sehen, wie Mutti staunen wird“ (Die Eltern sind zur Verkostung des kleinen Menüs ab 17.00 Uhr eingeladen)</p>	<p>Kalte Küche, warme Küche – wir fangen lecker an und zeigen euch, wie garantiert jedes Pausenbrot besser schmeckt - und dann geht es an den Herd: Ihr backt die Eierkuchen eures Lebens und werdet staunen, was aus diesen Dingen rauszuholen ist!</p>
<p>K 2 11. April 2012 15:00 - 18:00 Uhr</p>	<p>Kinderkurs „Wir kochen leckere Nudelgerichte“</p>	<p>Erst mal Nudeln, dann eine Weile nichts – na klar, das ist das beste Gericht der Welt! Unser Rezeptbuch ist voll mit tausend Ideen und einer mehr rund um diese langen Dinger – wir wollen die besten mit euch ausprobieren.</p>
<p>K 3 5. Sept. 2012 15:00 - 18:00 Uhr</p>	<p>Kinderkurs „Fischstäbchen und Hamburger selbstgemacht - einfach lecker“</p>	<p>Raus aus dem Frostfach oder schnell bestellt - wie wär´s, die einmal selbst zu machen? Wir verraten wie das geht und eins ist sicher: weil das einfach besser schmeckt, habt ihr das Staunen aller Gäste ganz bestimmt auf eurer Seite!</p>
<p>K 4 5. Dez. 2012 15:00 - 18:00 Uhr</p>	<p>Kinderkurs „In der Weihnachtsbäckerei“</p>	<p>Teig kneten, Formen stechen – klar, das kennt ihr schon. Aber, habt ihr schon einmal Krapfen selbst gebacken, Kipfel gemacht oder einen Bratapfel zubereitet? Bei uns könnt ihr all das und noch viel mehr ausprobieren und dann wird sich zeigen, ob der Nikolaus da mithalten kann!</p>

Gern statten wir auch einen **Kindergeburtstag** aus, vom gemeinsamen Kochen bis zur bunten Party.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!