

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- frisches Bruschetta
- Pasta Puttanesca
- abendländischer Cous Cous Salat
- im Bananenblatt gedämpftes Fischfilet an buntem Reis
- Steirisches Vanilleeis

KOCHEN FÜR SINGLES

SONNTAG, 23. JULI 2017
15:00 – 18:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Tatar vom Thunfisch mit mexikanischer Guacamole
- Tatar vom Lachs mit Maracuja und Mango
- Ceviche vom weißen Fisch
- Garnelen am Spieß mit selbstgemachtem Schalotten-Gurken-Dip
- Cous Cous Salat
- Wan Tans mit Blaubeer-Mascarpone-Füllung

FISCH - SO LECKER!

SAMSTAG, 29. JULI 2017
15:00 – 18:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Grundrezept Pasta
- schwarze Tagliatelle
- Tortellini mit Gorgonzola-Nuss-Füllung
- Grundrezept Gnocchi
- vier unterschiedliche Arten Gnocchi

PASTA & GNOCCHI SELBST MACHEN

SONNTAG, 30. JULI 2017
15:00 – 18:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

ALLE KURSE IN DIESEM PROGRAMM FINDEN
STATT IN DER:

VARIETY BOX
GUSTAV-HEINEMANN-RING 125
81739 MÜNCHEN
DIREKT AM S- UND U-BAHNHOF NEUPERLACH SÜD

ANMELDUNGEN UND FRAGEN
BITTE AN:

E-MAIL: HELLO@TOMSKOCHWERK.DE
- ODER -
TELEFON: 0176 / 316 35 855

FACEBOOK: TOM'S KOCHWERK
WWW.TOMSKOCHWERK.DE

 TOM'S KOCHWERK

Leidenschaft & Lebensfreude

KOCHKURSE

IN DER



Variety Box

KOCHKURSE | PRIVATE COOKING | EINZELUNTERRICHT



CATERING | EVENT COOKING | TEAM EVENTS

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Spanische Gazpacho mit Knoblauchgratins
- Glasnudelsalat mit Gemüse
- Karibisches Fladenbrot mit Dip
- Süßkartoffelpommes mit spanischer Knoblauchmajo
- Wan Tans mit süßer Füllung

LECKER VEGETARISCH

FREITAG, 23. JUNI 2017
18:00 – 21:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Edamame (jap. Sojabohnen)
- Pak Choi
- Hühnchen-Saté mit selbstgemachtem Erdnuss-Dip
- Wan Tans unterschiedlich zubereitet
- Rotes Thai Curry mit Knusperente
- Wan Tans mit Blaubeer-Mascarpone-Füllung

TRAUMHAFT THAI

FREITAG, 30. JUNI 2017
18:00 – 21:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Rote Bete Ingwer Süppchen
- Vitello Tonnato
- Selbstgemachte schwarze Tagliatelle mit Meeresfrüchten
- zartes Thunfischsteak auf Rosmarinbett (medium-rare)
- Vanilleeis mit Kürbiskernöl

GENUSS IN DER TOSKANA

SONNTAG, 09. JULI 2017
15:00 – 18:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Rote Bete Ingwer Süppchen
- Edamame (jap. Sojabohnen)
- Karibisches Fladenbrot
- Pilze in Knoblauch und Kräutern
- original mexikanische Guacamole
- orientalischer Humus
- erfrischender Melonensalat

VEGAN GENIESSEN

SONNTAG, 25. JUNI 2017
15:00 – 18:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€

**Wir führen durch einen Abend
voller spanischer Tapas:**

- frische Gazpacho (span. kalte Tomatensuppe)
- Datteln im Speckmantel
- Gemüse-Tortilla (spanisches Omelett)
- Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Chorizokruste
- gegrillte Stabmuscheln in Knoblauch
- Spinatsalat mit Ziegenkäse
- Lammrippchen
- Ziegenkäse mit Honig
- ...

MENÜABEND**SPANISCHE TAPAS**

SAMSTAG, 08. JULI 2017
19:00 – 23:30 UHR
79,-€ PRO PERSON
INKLUSIVE APERITIF, WASSER, WEIN, KAFFEE

Ein kleiner Einblick in die Gerichte:

- Tom Kha Gai Suppe (thail. Kokos-Hühnersuppe)
- Straußensteak vom Grill
- tropisches Fischfilet im Bananenblatt
- kanarische Mojo
- erfrischender Melonensalat
- karibisches Fladenbrot
- Garnelenspieße mit Schalotten-Gurken-Chili-Salat
- Vanilleeis mit Kürbiskernen

SURF 'N TURF

SAMSTAG, 22. JULI 2017
15:00 – 18:30 UHR
90,-€ PRO PERSON

OPTIONAL:
INKLUSIVE ZWEI EMPFOHLENER WEISSWEINE 20,-€