

## Saisonaler Kochkurs

**Jede Jahreszeit hat seine kulinarischen Highlights.** Lernen Sie welche Zutaten zu welcher Jahreszeit frisch erhältlich sind und wie Sie diese zu einem gelungenen Menü verarbeiten. Außerdem verleihen wir den Gerichten eine saisonale Note. So werden im Sommer herrliche Kräuter verwendet, die sofort an Urlaub erinnern, während im Winter wieder andere Gewürze und Düfte eine Rolle spielen.

Ob Spargel oder Erdbeeren von Maronen bis Kürbis - wir zeigen Ihnen wie Sie jede Saison kulinarisch auskosten!

### **Das Sommer Beispiel Menü** Leichte mediterrane Küche

- Salat mit warmen Ziegenkäse und Dijonsenf Vinaigrette
- Zitronenhähnchenbrust mit Kirschtomatenragout und Rosmarinkartoffeln
- Lavendel-Pfirsich-Crumble mit Kokos-Sauerrahm-Eis

### **Das Winter Beispiel Menü** Winterspaziergang

- Maronensuppe mit Cognac verfeinert, Serrano-Chips und Croutons
- Involtini alla siciliana (Kalbfleischröllchen), mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Brombeeren treffen Creme und Keks im Glas

Und vieles mehr!



### **Bei allen Kochkursen inklusive**

- 3-Gänge-Menü
- Getränke  
(alkoholisch & anti-alkoholisch)
- hochwertige Kochschürze
- Mappe mit Rezepten

Integriert in die traumhaften Ausstellungsräume von Küchen Walther, entsteht die richtige Atmosphäre zum Kochen und Genießen. In der modernen Location können Sie auf aktuellen Geräte von namhaften Herstellern wie Gaggenau, Bosch und Siemens zurückgreifen. Im Vordergrund der Kochkurse stehen immer die Qualität der Lebensmittel, die kreative Verarbeitung und jede Menge Spaß!

Unsere Kochkurse finden ausschließlich unter der Leitung renommierter Spitzenköchen/innen wie z.B. Pino Vichera - Eugénie Bause - Nancy Dubourg - Hannes Dankel - Krischan Löser - Mary Daute statt.

Die aktuellen Termine für diese Kochkurse entnehmen Sie bitte unserer Internetseite:  
[www.Walthers-Kochwelten.de](http://www.Walthers-Kochwelten.de)