HERBST 2018

... EIN KULINARISCHER ABEND.

KABARE® eventlokal

Süßwasserfische

Montag, 24. September 2018 (Gerald Höfinger) / 18.00 Uhr € 90,-

Sie sind der Genuss aus heimischen Fluss und Teich. Egal ob Forelle, Lachsforelle oder Saibling – sie lassen sich in Kombination mit Gemüse zu einem aromatischen Menü zubereiten.

Showkochen - Fermentieren

Dienstag, 25. September 2018 (Annemarie Schöffl) / 18.00 Uhr € 45,-

Fermentieren ist eine der ältesten Methoden um unser heimisches Bio-Gemüse haltbar zu machen. Die wertvollen Milchsäurebakterien lassen wir für uns arbeiten. So entsteht Sauerkraut, Kimchi und Co. Inkl. 5 Gläser zum mit nach Hause nehmen.

Cocktails

Donnerstag, 29. September 2018 (Norbert Moser) / 18.00 Uhr € 75,-

Wir entführen Sie nach einem Begrüßungsaperitif für ein paar Stunden in die Welt der Bar und Cocktails, unterstützen Sie nach einer kurzen Einführung direkt bei der professionellen Zubereitung und Präsentation von Cocktails (mit oder ohne Alkohol) und versorgen Sie mit leckeren Rezepten sowie allerhand hilfreichen Tipps.

Quer durchs Gemüsebeet – vegan

Montag, 08. Oktober 2018 (Melissa Granata) / 18.00 Uhr € 75,-

Wir widmen uns der vielfältigen veganen Pflanzenküche. Gemeinsam zaubern wir farbenfrohe und kreative Gerichte aus simplen Grundzutaten und lassen so ein wahres Festmahl für Auge und Gaumen entstehen.

Bio-Spezialitäten

Dienstag, 09. Oktober 2018 (Annemarie Schöffl) / 18.00 Uhr € 85,-

Das Mühlviertel bietet eine Vielzahl an herrlichen Bio-Lebensmittel. Vom Altbewährten bis hin zu neu kreierten Köstlichkeiten wie Rahm, Grünkern, Leinöl, Jungrind und alte Apfelsorten.

Anmeldung unter office@kabare.at bzw. 0699 / 13 28 28 28. Mit der Einzahlung der Kursgebühr auf unser Konto AT56 1500 0006 3107 8581 sind Sie fix angemeldet.

*__Storno__: Abmeldungen bis 3 Tage vor dem Kochkurs können nicht mehr storniert werden.

Teilnehmeranzahl: mind. 6 bis max. 13 Teilnehmer

Inkludiert: Aperitif, alle Lebensmittel, Rezepte, Leihschürze

www.kabare.at | Goethestraße 35, 4020 Linz

HERBST 2018

... EIN KULINARISCHER ABEND.

KABARE® eventlokal

Kochen mit Gewürze/Aromen

Mittwoch, 10. Oktober 2018 (Brigitte Roth) / 18.00 Uhr **€ 85,-**

Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise in die Welt der Gewürze. Geschmacksüberraschungen, Hilfreiches zur Zubereitung und Verträglichkeit sowie völlig neue Kombinationen und Anwendungsmöglichkeiten werden Ihren kulinarischen Horizont erweitern.

Herbstliches mit Kürbis & Co

Montag, 15. Oktober 2018 (Gerald Höfinger) / 18.00 Uhr **€ 85,-**

Der Kürbis hat in unseren heimischen Kulturen schon längst an Stellenwert zugenommen. Der Geschmack ist einzigartig und die Zubereitung sehr einfach. Von der Kürbis-Maroni-Schaumsuppe bis zur Kombination mit Wildfleisch – einfach lecker.

Back to the roots – die vegetarische Herbstküche

Montag, 22. Oktober 2018 (Melissa Granata) / 18.00 Uhr **€ 75,-**

In diesem Kurs legen wir besonderen Wert auf Gerichte, die sich unkompliziert und einfach in den Alltag integrieren lassen. Wir verwandeln simples Herbstgemüse wie Roterüben, Sellerie und Kartoffeln in farbenfrohe und kreative Leckerbissen.

Thai-Sushi

Mittwoch, 24. Oktober 2018 (Sassi Süß) / 18.00 Uhr **€ 90,-**

Die besten Sushi Rezepte kommen ursprünglich aus Japan. Wir kombinieren diese mit der thailändischen Küche. Eine ganze besonders tolle Kombination.

Kekse backen mit Oma

Samstag, 24. November 2018 (Brigitte Roth+Oma) / 10.00 Uhr **€ 85,-**

Wir backen gemeinsam 6 verschiedene Kekssorten. Holen Sie sich die Tipps von Oma. *Bitte leere Keksdosen mitbringen.*

Meeresfrüchte

Mittwoch, 28. November 2018 (Sassi Süß) / 18.00 Uhr **€ 95,-**

Wir zeigen Ihnen, wie unkompliziert sich Meeresfrüchte in all ihrem Variantenreichtum in die zeitgemäße Küche einbeziehen lassen.