

Event Planer ab August 2020 bis Januar 2021

**Buchungsvorgang der Kurse**

Bitte beachten Sie, dass die Kurse erst ab einer Teilnehmerzahl von 5 Personen stattfinden wird!

Melden Sie sich über unsere Plattform zum Kochkurs an:  
[https://sterne-kochclub-deutschland.de/WordPress\\_01/gutschein\\_j-/](https://sterne-kochclub-deutschland.de/WordPress_01/gutschein_j-/)

Die Bezahlung der einzelnen Dienstleistungen erfolgt grundsätzlich per Vorkasse 14 Tage vor Kursbeginn auf unser Konto:

Mr. Thai Restaurant und Systemgastronomie GmbH  
 Sparkasse Offenbach  
 IBAN DE50 5055 0020 0000 1464 98  
 BIC HELADEF10FF

Geht der Betrag zu einem späteren Zeitpunkt ein, können wir keine Teilnahme an unseren Veranstaltungen gewähren.

Datum		August		Veranstaltung		Beschreibung		Uhrzeit	Dauer	Kosten
06.08.2020	Donnerstag		1357		Reise um die Welt: Asia BBQ		Wir grillen die feinsten und leckersten Dinge mit einem asiatischen Touch.	18.00	4-5 Std.	110 €
07.08.2020	Freitag		1358		Geflügel - Alles Außer Hühnchen		Wir verarbeiten die Vielfalt der Geflügelarten mit den feinsten Geschmackselementen.	18.00	4-5 Std.	110 €
12.08.2020	Mittwoch		1359		Handgemachte Pasta		Pasta selber machen, die Tricks und Feinheiten der alten traditionellen italienischen Küche.	18.00	4-5 Std.	110 €
13.08.2020	Donnerstag		1360		AUGUST Fine DINING (maximal 8 Personen)		Wir kochen aufwendige Gourmetrezepte aus den besten Küchen der Welt.	18.00	4-5 Std.	160 €
18.08.2020	Dienstag		1361		Sommerküche		Wir lassen uns inspirieren von den leckeren Lebensmitteln des Sommers und verarbeiten diese kreativ.	18.00	4-5 Std.	90 €
19.08.2020	Mittwoch		1362		Streetfood BBQ		Wir kochen Dinge, die man mit den Fingern isst und sich diese danach abschlecken will, so lecker ist das.	18.00	4-5 Std.	110 €
20.08.2020	Donnerstag		1363		Süße Leckereien		Die einfachsten und süßesten Leckereien ganz handwerklich gebackt.	18.00	4-5 Std.	90 €
25.08.2020	Dienstag		1364		Kartoffeln Lecker		Wir machen die feinsten Sachen aus Kartoffeln, mit Liebe fürs Detail, wie unsere Oma.	18.00	4-5 Std.	90 €
26.08.2020	Mittwoch		1365		Reise um die Welt: Die Küche des Elsass		Die feine elssässer Landhausküche wie vor 100 Jahren.	18.00	4-5 Std.	110 €
27.08.2020	Donnerstag		1366		Reise um die Welt: Schwarzwälder Küche		Wir kochen feine Dinge, wegen deren die Touristen den Schwarzwald besuchen.	18.00	4-5 Std.	90 €
Datum		September		Veranstaltung		Beschreibung		Uhrzeit	Dauer	Kosten
01.09.2020	Dienstag		1367		Risotto Fever		Cremit, lecker, fein, was kann man alles aus dem Risotto machen, zum rein legen, wie in Italien.	18.00	4-5 Std.	90 €
02.09.2020	Mittwoch		1368		Kürbiszeit		Ein ganzes Menü mit Kürbis, das ist das Programm, jedes Gericht leckerer als das Andere.	18.00	4-5 Std.	90 €
03.09.2020	Donnerstag		1369		Haugemacht (Leberwurst, Terrine und Co)		Wir machen die feinen Sachen, die die Oma noch konnte aber neu interpretiert.	18.00	4-5 Std.	110 €
08.09.2020	Dienstag		1370		Rindfleisch Pur (Gerichte ohne Kochen)		Frisches Rindfleisch, ohne Kochen verarbeiten, ein anderer Leckerer Weg als das Fleisch auf den Grill zu legen.	18.00	4-5 Std.	110 €
09.09.2020	Mittwoch		1371		Wild (Aus Wald und Wiese)		Wir kochen das edelste Wild, für den heimischen Herd und achten auf die kleinsten Details, die es aus machen.	18.00	4-5 Std.	130 €
10.09.2020	Donnerstag		1372		Sous Vide (Schonend und Lecker)		Sous Vide für daheim, das schönste und einfachste Garen zu wahrlich leckeren Ergebnissen.	18.00	4-5 Std.	110 €
16.09.2020	Mittwoch		1373		Schnitzel (Alles außer gewöhnlich)		In der Einfachheit der Sache liegt auch dessen Schwierigkeit, wir machen Schnitzel aber absolut gigantisch.	18.00	4-5 Std.	110 €
17.09.2020	Donnerstag		1374		Halbbar machen wie zu Omias Zeiten		Auf gehts, selberrmachen ist angesagt, das weiss man was drin ist und lernt seinen Wintervorrat zu schätzen.	18.00	4-5 Std.	90 €
23.09.2020	Mittwoch		1376		Leckere Gerichte aus den Sternküchen der Welt		Wir kochen aufwendige Gourmetrezepte aus den besten Küchen der Welt.	18.00	4-5 Std.	160 €
24.09.2020	Donnerstag		1377		Das 1-Punktchen auf unseren feinen Gerichten.		Wie erkennt man Trüffel, wie verarbeitet man ihn um seine vollen Möglichkeiten in Szene zu setzen.	18.00	4-5 Std.	180 €
29.09.2020	Dienstag		1378		Vom Arme Leute Essen zum Gourmetschmaus.		Wir machen das beste aus dem edlen Hummer, mit neuen und traditionellen Kombinationen.	18.00	4-5 Std.	180 €
30.09.2020	Mittwoch		1379		Vegan für Alle - Lecker Ethisch Nachhaltig		Wir überraschen jeden, dass Vegan auch ökologisch sinnvoll sein kann und man sich auch ohne industriell verarbeitete Lebensmittel lecker und Vegan ernähren kann.	18.00	4-5 Std.	110 €
Datum		Oktober		Veranstaltung		Beschreibung		Uhrzeit	Dauer	Kosten
01.10.2020	Donnerstag		1380		Reise um die Welt: Schweizer Küche		Die Schweiz ist lecker, wir kochen die bekanntesten und einfachsten Genießergerichte.	18.00	4-5 Std.	110 €
07.10.2020	Mittwoch		1382		Gemüse, Gemüse, Gemüse		Was kann man alles leckeres aus heimischem Gemüse zaubern, das finden wir hier heraus.	18.00	4-5 Std.	90 €
08.10.2020	Donnerstag		1383		Burgers Finest powered by Foodrockers		Die Foodrockers präsentieren uns ihr Herzstück, den Burger, nachdem man sich jeden Finger einzeln abschlecken muss, nur dann haben wir alles richtig gemacht.	18.00	4-5 Std.	120 €
13.10.2020	Dienstag		1384		Reise um die Welt: Pizza Neapolitana à la 1725		Das vermeintlich einfache bringt nicht nur „Kitchen Impossible“ zur Verzweiflung, wir erarbeiten uns die Königsdisziplin der italienischen Küche, die sich in den letzten über 250 Jahren nicht verändert hat.	18.00	4-5 Std.	90 €
14.10.2020	Mittwoch		1385		Reise um die Welt: Frankreichs Feine Brasserieküche		Nicht nur Paul Bocuse startete dort seinen Weg, auch in New York ist diese Küche unverändert angekommen und wird seit 100 Jahren zelebriert.	18.00	4-5 Std.	110 €
15.10.2020	Donnerstag		1386		OKTOBER Fine Dining (maximal 8 Personen)		Die einfache französische Landhausküche, wie sie seit 150 Jahren unverändert zelebriert wird, einfach genial.	18.00	4-5 Std.	160 €
20.10.2020	Dienstag		1387		feine leckere Suppentage		Suppen, mit Liebe zum Detail und in der Herstellung sind sie ein Meisterwerk.	18.00	4-5 Std.	90 €
21.10.2020	Mittwoch		1388		Kohl wie bei Oma		Sehr einfach in der Verarbeitung erreichen wir Ergebnisse, die die ganze Familie zusammen kommen lassen.	18.00	4-5 Std.	90 €
22.10.2020	Donnerstag		1389		Aroma in Essig		Regional, natürlich, einfach so konservieren und verarbeiten wir unsere Aromen, längst vergessen und viel zu oft künstlich hergestellt, entdecken wir hier den feinen Unterschied.	18.00	4-5 Std.	90 €
Datum		November		Veranstaltung		Beschreibung		Uhrzeit	Dauer	Kosten
03.11.2020	Dienstag		1390		Reise um die Welt: Sylter Beach Food		Die einfachen Dinge aus der Nordsee, raffiniert in Szene gesetzt, bezaubern wir uns zurück in den Sommer an der Nordsee.	18.00	4-5 Std.	120 €
04.11.2020	Mittwoch		1391		Gulaschtag		Da kann man gar nicht aufhören zu Naschen, das sind unsere Gulaschrezepte, die wir kochen und am Ende haben wir wie immer zuviel zubereitet oder wir schleimmen dann doch ganz gern die nächsten Tage.	18.00	4-5 Std.	110 €
05.11.2020	Donnerstag		1392		Einheimische Fische		Fische aus der Nachbarschaft, regional, nachhaltig und unglaublich lecker.	18.00	4-5 Std.	110 €
10.11.2020	Dienstag		1393		Tauben und Fasan wie am Königshof		Rezepte aus erster Hand, edles Geflügel, königlich in Szene gesetzt.	18.00	4-5 Std.	130 €
11.11.2020	Mittwoch		1394		Martinstag - die leckere Gans mal anders		Eine alte Tradition lassen wir wieder aufleben, es ist gar nicht so kompliziert, lassen Sie es uns anahen.	18.00	4-5 Std.	120 €
12.11.2020	Donnerstag		1395		NOVEMBER Fine DINING (maximal 8 Personen)		Wir kochen aufwendige Gourmetrezepte aus den besten Küchen der Welt.	18.00	4-5 Std.	160 €
17.11.2020	Dienstag		1396		Steakhaus Feeling (Gourmet Fleisch aus Australien)		Jacks Creek, ein Name für Genießer, wir sehen den feinen Unterschied und behandeln es mit Respekt um das vollendete Ergebnis zu zelebrieren.	18.00	4-5 Std.	180 €
18.11.2020	Mittwoch		1397		gebäckte Lebensmittel		Wir kitzeln den Geschmack von Produkten mit einer langsam in Vergessenheit geratenen Methode heraus.	18.00	4-5 Std.	110 €
19.11.2020	Donnerstag		1398		Reise um die Welt: Polen		Zwei Dinge sind den Polen wichtig, die Familie und Ihre Küche und beides hängt zusammen. Wir kochen die Rezepte für die jedes Kind seine Oma vergrößerte.	18.00	4-5 Std.	90 €
24.11.2020	Dienstag		1399		Kochen mit Wein		Wir kochen die feinen Speisen der Winzer vom Main bis zum Kaiserstuhl.	18.00	4-5 Std.	90 €
25.11.2020	Mittwoch		1400		Pilze und Nüsse		Manchmal ist das Belwerk der Star, im Fall der Pilze und Nüsse, hebt es den Hauptakt auf ein anderes Level.	18.00	4-5 Std.	110 €
26.11.2020	Donnerstag		1401		Reise um die Welt: Pazifische Küche		Die Küche der zahllosen Inseln im Pazifik kann man kaum komplett erkunden, wir versuchen einen kleinen Teil davon einzufangen.	18.00	4-5 Std.	110 €
Datum		Dezember		Veranstaltung		Beschreibung		Uhrzeit	Dauer	Kosten
freie Termine					Termine buchbar für Weihnachtsfeiern, Geburtstage, sonstige Feiern ... wir freuen uns auf Euch.					
Datum		Jan 21		Veranstaltung		Beschreibung		Uhrzeit	Dauer	Kosten
folgt			1402		Reise um die Welt: Spanische Tapas		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1403		Winterküche		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1404		Lebkuchen und Mandeln vielseitig verwendet		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1405		Pfläzchen aus der Kindheit		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1406		Kochen mit Salzigkeit und Kruste		folgt	folgt	folgt	110 €
folgt			1407		Advents Spezial		folgt	folgt	folgt	110 €
folgt			1408		Vitaminische		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1409		Sauer und Lustig		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1410		Weihnachts Spezial (Wir geben unser Weihnachtsmenü)		folgt	folgt	folgt	120 €
folgt			1355		Kräuter Nachholtermin		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1375		Herbische Nachholtermin		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1381		Erntedankfest Nachholtermin		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1347		Italienisch Süße Küche Nachholtermin		folgt	folgt	folgt	90 €
folgt			1350		Fisch & Meer Nachholtermin		folgt	folgt	folgt	120 €