

Gutes Essen und Trinken verbindet uns alle und sorgt für viele kleine Glücksmomente. Wir glauben daran, dass eine der größten Quellen des Glücks rund um den Esstisch ihren Ursprung hat. Es ist uns eine Freude, wenn Sie sich bei uns wohl fühlen, Ihre Lust am Genuss geweckt wird und wir Sie bald bei uns begrüßen dürfen.



Stand: 12/16, Änderungen vorbehalten.

Freitag, 23. Juni 2017, 18.30 Uhr

Italienische Küche: Antipasti

Ein Kochkurs mit Johannes Geiger

Antipasti, der Klassiker unter den Vorspeisen: Traditionell oder neu interpretiert, immer eine Augenweide. Antipasti eignen sich auch gut für Buffet oder Fingerfood-Anlässe. Bereiten Sie mit uns gemeinsam eine Vielzahl an Antipasti zu. Tipps und Tricks sowie der anschließende gemeinsame Verzehr der zubereiteten Speisen inklusive.

Kursgebühr 68,- €

Mittwoch, 28. Juni 2017, 17.30 Uhr

Grillen: Sommer-Menü

Ein Grillseminar der Weber Grillakademie

Garnelen-Spieße mit Bruschetta; in Knoblauch gebratenes Hähnchen mit mediterranen Kartoffeln und Zucchini-Salat; Waffeln mit gegrillten Früchten und Schokoladensauce; Rib-Eye-Steak und Spareribs mit BBQ-Glasur und Focaccia.

Sie grillen ein mehrgängiges Menü unter Anleitung eines erfahrenen Grillmeisters. Gegrillt wird im Außenbereich, vorbereitet und getafelt in unserer Event-Küche und Ess-Lounge im Innenbereich.

Kursgebühr 89,- €

Kochkurse nach Wunsch für Gruppen von 8–12 Personen

Der Termin kann auf Anfrage individuell festgelegt werden.

Ob Geburtstags- oder Familienfest, ein geselliger Abend mit Freunden oder Arbeitskollegen – gerne organisieren wir Ihren individuellen Kochabend, auch mit indischer Küche und Bollywood-Flair.

Wir erläutern Ihnen gerne verschiedene Möglichkeiten und reservieren einen Termin für Sie, an unserer Informationstheke, per Telefon oder E-Mail. Wir freuen uns auf Sie!

Kursgebühr inklusive Menü, Getränke, Schürze und Rezepte!

Denken Sie an die rechtzeitige Anmeldung!

Anmeldung bei:

Dick Küchen
Tullastr. 3
79713 Bad Säckingen

Tel. 07761 / 55322-0
info@dickkuechen.de
www.dickkuechen.de

Ihre Reservierung gilt als verbindlich mit Bezahlung der Kursgebühr auf unser Konto bei der Sparkasse Hochrhein Bad Säckingen
IBAN: DE 93 6845 2290 0077 0651 00
BIC: SKHRDE6WXXX

oder

Neue Aargauer Bank AG, Brugg
IBAN CHF: CH 11 0588 1181 4277 1100 0
BIC: AHHBCH22XXX

IBAN Euro: CH 74 0588 1181 4277 1200 0
BIC: AHHBCH22XXX

Bei einer Stornierung bis 7 Tage vor dem Termin bekommen Sie die Vorauszahlung wieder erstattet.

Wir freuen uns auf viele gesellige Kochabende!
Ihre Kochkurs-LeiterInnen und das Team von

Dick Küchen



thorsten romanus TM

DICK KOCH-EVENTS

Kochkurse für Genießer

2017

Januar – Juni



dickkuechen.de

Freitag, 13. Januar 2017, 18.30 Uhr

Schmoren und Braten

Ein Kochabend mit Johannes Geiger
Schmorgerichte kommen besonders in der kalten Jahreszeit gut an. Wer Gulasch, Rouladen und Co. zubereiten will, braucht zwar ein wenig Zeit, aber der Aufwand lohnt sich. Tipps und Tricks rund ums Schmoren erhalten Sie bei uns.
Kursgebühr 72,- €

Freitag, 27. Januar 2017, 18.30 Uhr

Indische Küche – auch vegetarisch

Ein Kochabend mit Anila Jahn
Saisonales Gemüse, würzige Reisgerichte, Fischbraten (Indische Art), Chutneys und erfrischende Raitas... Werden Sie vertraut mit den unterschiedlichsten Kombinationen aromatischer Gewürze. Lernen und genießen Sie das Zubereiten einfacher, interessanter Speisen mit frischem, natürlichem Aroma, die einen exotischen, würzigen und unvergleichlichen Geschmack entwickeln. Für Fans richtig würzigen Essens!
Kursgebühr 65,- €

Donnerstag, 02. Februar 2017, 18.30 Uhr

Bowl – der neue Food-Trend

Ein Kochabend mit Katrin Wehrle
Bei dem neuen Bowl-Trend geht es um schnelle, leckere Rezepte, die alle zusammen in nur einem Topf oder einer Schüssel zubereitet werden. Somit sind sie besonders alltagstauglich und auch zum Mitnehmen perfekt geeignet. Rein kommt alles, was lecker und gesund ist! Die Bowls sind vegan, vegetarisch und teilweise auch mit Fisch zubereitet. Lassen Sie sich von diesem neuen Trend inspirieren!
Kursgebühr 59,- €

Samstag, 11. März 2017, 12.00 bis 16.00 Uhr

Basics für Einsteiger: Jugendliche und junge Erwachsene kochen

Ein Kochkurs mit Johannes Geiger
Kochen macht Spaß! Mit Spaß werden wir in dem neuen „Basic-Kochkurs“ für Jugendliche und junge Erwachsene Klassisches, Pikantes und Süßes zubereiten, Tipps und Tricks kennenlernen und anschließend alle Gerichte gemeinsam genießen.
Kursgebühr 48,- €



Donnerstag, 16. März 2017, 18.30 Uhr

Japanische Küche

Ein Kochabend mit Tomoyo Jäger
Hühnchen, Oyak-Don, Yaki-Tori und Kara-Age: Durch den Einfluss des Buddhismus aß man in Japan viele Jahrhunderte lang kein Fleisch und nutzte Eier, Fisch und Sojabohnen als Hauptquelle für Proteine. Seit etwa 150 Jahren änderte sich dies und man begann Rind, Schwein und vor allem Hühnchen zu essen. Inzwischen gibt es in der japanischen traditionellen Küche eine große Vielfalt an Hühnchen-Gerichten. In diesem Kurs lernen Sie, wie man mit Hühnchen, Sojasoße, Reiswein, Zwiebeln und Ei mehrere unterschiedliche Gerichte zubereiten kann.
Kursgebühr 59,- €

Mittwoch, 22. März 2017, 17.30 Uhr

Grillen: 4-Gang-Menü

Ein Grillseminar der Weber Grillakademie
Gemüserisotto, Weißfisch und Chorizo-Spieße; Beef-Burger mit Pommes und geräuchertem Chutney; Tarte Tatin; Pizza Margherita, Rindersteak, Schweineleende, geräucherte Würstchen und BBQ-Soße. Sie grillen ein mehrgängiges Menü unter Anleitung eines erfahrenen Grillmeisters. Gegrillt wird im Außenbereich, vorbereitet und getafelt in unserer Event-Küche und Ess-Lounge im Innenbereich.
Kursgebühr 89,- €

Donnerstag, 30. März 2017, 18.30 Uhr

Kreative Aroma-Küche

Ein Kochabend mit Katrin Wehrle
Sind Sie experimentierfreudig und offen für Neues? Dann sind Sie hier genau richtig! Gemeinsam gehen wir auf Geschmacksexkursion und kombinieren Gewürze und Aromen völlig neu. Durch das kreative Spielen mit den Aromen entstehen faszinierende Geschmackserlebnisse. So entsteht ein raffiniertes Menü mit Gemüse, Fleisch und Fischkomponenten, durch kreative Gewürzkombinationen in Szene gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt!
Kursgebühr 65,- €

Samstag, 01. April 2017, 12.00 bis 16.00 Uhr

Basics für die, die mehr wissen wollen: Jugendliche und junge Erwachsene kochen

Ein Kochkurs mit Johannes Geiger
Aufbauend auf den Basic-Kochkurs für Einsteiger oder einfach für die, die etwas mehr über das Kochen wissen wollen: Gemeinsam kochen wir die wichtigsten Grundsaucen und bereiten aus Fisch und Fleisch ein leckeres Essen zu. Auch hier ist Spaß und Freude am Kochen und das anschließende gemeinsame Essen mit Tipps und Tricks gepaart.
Kursgebühr 48,- €

Sonntag, 02. April 2017, 13.00 bis 18.00 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag

– Präsentation neuester Küchentechnik mit praktischen Tipps vom Profi
– Vorführung Miele-Dampfgarer und Bora-Kochfeld

Mittwoch, 26. April 2017, 17.30 Uhr

Grillen: Fleisch-Menü

Ein Grillseminar von „Grill-on-fire“
Chili con Carne; Flank, Secreto, Flat Iron; Alte Wutz mit Asia Wok Gemüse; Roastbeef am Stück mit Pfeffer-Kruste, glasierten Karotten und Kartoffelstampf; süßer Flammkuchen. Sie grillen ein mehrgängiges Menü unter Anleitung eines erfahrenen Grillmeisters. Gegrillt wird im Außenbereich, vorbereitet und getafelt in unserer Event-Küche und Ess-Lounge im Innenbereich.
Kursgebühr 95,- €

Samstag, 29. April 2017, 11.00 bis 15.00 Uhr

Lecker ohne: Gluten- und laktosefrei kochen & backen für jeden Tag

Ein Kochkurs mit Katrin Wehrle
Wie sich eine gluten- und laktosefreie Ernährung ganz leicht im Alltag umsetzen lässt, darum geht es hier. Bei der Menüzusammenstellung verzichten wir zwar auf bestimmte Zutaten, aber nicht auf den Genuss! Gemeinsam kochen und backen wir kreative Rezepte, die garantiert gelingen und einfach lecker sind, auch ohne Gluten und Laktose.
Kursgebühr 65,- €

Freitag, 05. Mai 2017, 19 Uhr

Lions Club Charity-Night

Dienstag, 16. Mai 2017, 17.30 Uhr

Grillen: Fisch und Fleisch

Ein Grillseminar von „Grill-on-fire“
Lachs vom Zedernholz mit Thymian-Honig-Marinade, Ratatouille mit Parmesan; Bierdosen-Hühnchen als Snack; Kalbstafelspitz mit Cowboy-Bohnen und Grillkartoffeln mit Sour Crème; Ofenschlupfer mit Vanillesoße. Sie grillen ein mehrgängiges Menü unter Anleitung eines erfahrenen Grillmeisters. Gegrillt wird im Außenbereich, vorbereitet und getafelt in unserer Event-Küche und Ess-Lounge im Innenbereich.
Kursgebühr 89,- €

