

Kochkurs Termine 2010

immer dienstags

26. Januar

Thema: Seefische verschiedene Zubereitungsarten

23. Februar

Thema: Krusten und Schalentiere

16. März

Thema: Zieglein und Lamm

13. April

Thema: Leichte Frühlingsküche mit Spargel

18. Mai

Thema: Maibock und Maikräuter

15. Juni

Thema: Genussvolle Sommerküche

13. Juli

Thema: Kochkursparty

An diesem Tag feiern wir bei schönem Wetter ein Grillfest. Fachsimpeln Sie nach Lust und Laune mit den anderen Kochkursteilnehmern und mir über Rezepte, Zubereitungsarten oder anderes. Start ist 19.00h, Ende offen. Wer möchte, kann mir dann bei den Vorbereitungen helfen. Der Preis für die Party, wie gewohnt mit Essen und Getränken beträgt p.P. € 48,-.

14. September

Thema: Wachtel, Taube, Perlhuhn und Kürbis

26. Oktober

Thema: Hirsch, Hase und Reh

23. November

Thema: Was Koche ich Weihnachten? Edles Menü für die Festtage.

Inhaber:

Ingo Hopmann

Ziegeleiweg 1-3

40699 Erkrath

Tel. 02104 803632

Fax 02104 810463

info@hopmannsolive.de

www.hopmannsolive.de

Bankverbindung:

Kreissparkasse Düsseldorf

BLZ 301 502 00

Kto. 2 308 963

StNr. 147/5146/1608