

# Termine von Januar bis März 2012

## Januar

- Sa. 14. Kochkurs: Tapas- Spanien in Häppchen
- So. 15. Backkurs: Cupcakes- Kleine Törtchen zum Verwöhnen
- Mi. 18. Basiskochkurs: Brühen- Grundlagen für gute Suppen und Eintöpfe
- Fr. 20. Kochkurs: Finnische Küche für Neugierige
- Sa. 21. Kochkurs: Norditalienische Pastaküche im Winter
- So. 22. Essen & Kultur: Die Küche der Frida Kahlo
- Mi. 25. Kochkurs: Thailändische Küche mit Pep
- Fr. 27. Kochkurs: Tapas- Spanien in Häppchen

## Februar

- Mi. 01. Kulinarisches Quiz: Knifflige Fragen mit Menü - Thema: Asien
- Fr. 03. Kochkurs: Südfranzösische Küche im Winter
- Sa. 04. Kochkurs: Mexikanische Küche nach Frida Kahlo
- So. 05. Essen & Kultur: Samowarabend mit Menü
- Mi. 08. Kochkurs: Gerichte mit vergessenem Gemüse (Pastinake, Petersilienwurzel ...)
- Fr. 10. Kochkurs: Karibik- Die Küche der Kreolen + Cajuns
- Sa. 11. Kochkurs: Tapas- Spanien in Häppchen
- So. 12. Backkurs: Kuchen vom Blech - Schnell und unkompliziert
- Di. 14. Kochkurs mit Herz am Valentinstag
- Mi. 15. Kochkurs: Indische Küche mit Pep
- Mi. 22. Kochkurs: Gerichte für 2- Kleine Portionen ohne großen Aufwand
- Fr. 24. Kochkurs: Tapas- Spanien in Häppchen
- Sa. 25. Kochkurs: Vegetarische Küche aus Amerika

- So. 26. Essen & Kultur: Die Küche der Callas- Eine Diva am Herd

## März

- Fr. 02. Kochkurs: Norditalienische Pastaküche im Winter
- Sa. 03. Kochkurs: Thailändische Küche mit Pep
- So. 04. Brunch: Paris- Kulinarisch dezent
- Mi. 07. Kochkurs: Finnische Küche für Neugierige
- Fr. 09. Kochkurs: Tapas- Spanien in Häppchen
- Sa. 10. Kochkurs: Südfranzösische Küche im Frühjahr
- So. 11. Backkurs: Biskuit als Boden oder Rolle
- Mi. 14. Basiskochkurs: Desserts aus dem Ofen
- Fr. 16. Kochkurs: Asiatische Fingerfood-Gerichte für's Büfett
- Sa. 17. Kochkurs: Karibik- Die Küche der Kreolen + Cajuns
- So. 18. Essen & Kultur: Leichte Kost auf seichten Worten; s.u.
- Mi. 21. Kochkurs: Gerichte mit vergessenem Gemüse (Pastinake, Petersilienwurzel ...)
- Fr. 23. Kochkurs: Mexikanische Küche nach Frida Kahlo
- Sa. 24. Kochkurs: Tapas- Spanien in Häppchen
- So. 25. Kulinarisches Quiz: Knifflige Fragen mit Menü - Thema: Italien
- Mi. 28. Kochkurs: Indische Küche- Vegetarisch
- Fr. 30. Kochkurs: Toskanische Küche im Frühjahr

## April

- Mi. 04. Kochkurs: Herzhafte Quiches und Tartes aus Frankreich
- Fr. 06. Kochkurs: Karfreitag- Falscher Hase mal anders- Vegetarische Osterküche

- Sa. 07. Kochkurs: Ei in Variationen- Internationale Gerichte mit Ei

## Neu bei cookingberlin

- Quiche to go... für Praxis und Büro

Quiches/Tartes als Pasteten oder Pies ohne „Deckel“ wurden im 16. Jahrhundert in Lothringen als herzhafter Kuchen gebacken. Sie sind bekannte Spezialitäten der französischen Küche und kulinarische „Multitalente“ mit Genuss. Jeder findet seinen geschmacklichen Favoriten, denn es kann alles rauf, was schmeckt und was saisonal zur Verfügung steht.

Wählen Sie Ihre Lieblings-Quiche oder testen Sie mal was Neues!

\_ Lieferung dienstags ab 11.00 Uhr,  
\_ Selbstabholung bis 10.00 Uhr  
Details siehe separaten Flyer

- Backkurse bei cookingberlin -

1 x im Monat bereiten wir zusammen Euren Kuchen für die Kaffeetafel zu. Frischer geht's nicht, oder?

Aktuelle Änderungen vorbehalten!

## Beginn und Preise der Veranstaltungen:

Kochkurs:	18.30 Uhr, 59,00€
Basiskochkurs:	18.30 Uhr, 35,00€
Kulinarisches Quiz:	18.30 Uhr, 30,00€
Essen & Kultur:	15.00 Uhr, 39,00€
Brunch:	Sonntag 11.30 Uhr, 25,00€
Backkurs:	Sonntag 11.30 Uhr, 30,00€

Mehr Infos: [www.cookingberlin.de](http://www.cookingberlin.de)

Koch-Workshops für Kinder ab 8 Jahren  
jeweils 11.30 - 13.00 Uhr

in den Winterferien: 3 Tage vom 30.01. bis 01.02.; Thema: Herzhafte Suppen für kalte Tage  
in den Osterferien: 3 Tage vom 02.04. bis 04.04.; Thema: Gerichte mit Hühnchen

Di. 14.02. Valentinstag: Gerichte für's Herz - Aromenküche

So. 18.03. Leichte Kost auf seichten Worten - Vier köstliche Gänge zwischen kulinarischen Versen – leicht verdaulich und zum Schmunzeln

Mi. 21.03. Kochkurs: Gerichte mit vergessenem Gemüse (Pastinake, Petersilienwurzel & Co.)