

FORUM Mönchweiler

Programmorschau der Kochabende

Frühjahr-Sommer 2012

an der Grund- und Hauptschule Mönchweiler

Für Jedermann/Frau zum Nachkochen geeignet!

Donnerstag, 15. März 2012

Erlesene Gerichte vom norwegischen Lachs und irischen Bio-Lachs

u.a.:

Mangoldroulade mit Lachs und Zander gefüllt
an Rieslingschaum, Butterkartoffeln

Teilnahmegebühr € 11,00

Materialkosten ca. € 14,50 – 15,50

Donnerstag, 26. April 2012

Spargel, der königliche Genuss

u.a.:

Dreierlei Spargel in Gelee,
mit Frühlingssalaten garniert,
feine Kräutersauce, Bratkartoffeln

Teilnahmegebühr € 11,00

Materialkosten ca. € 14,00 – 15,50

Donnerstag 21. Juni 2012

Mediterrane Gerichte wecken Urlaubsgefühle

u.a.:

Marinierte Lammhüfte, rosa gebraten,
auf Basilikum – Couscous,
mit jungem Gemüse umlegt

Teilnahmegebühr € 11,00

Materialkosten ca. € 14,00 – 15,50

Donnerstag, 19. Juli 2012

Französische Maispoularde in Bestform

u.a.:

Coq au Vin
Maispoularde in Burgunder geschmort, glasiertes
Wurzelgemüse, Kartoffelkroketten

Teilnahmegebühr € 11,00

Materialkosten ca. € 14,00 – 15,50

Dozent: Friedrich Mosbacher, Küchenmeister
Teilnehmerzahl: jeweils mindestens 8, höchstens 12 Personen
Uhrzeit: jeweils 18.30 Uhr
Mitzubringen sind: Schürze, möglichst mit Latz,
eventuell ein Schäl- bzw. Kochmesser mit
ca.18 cm Klingenlänge

Anmeldungen: **GHS Mönchweiler**
Frau Renate Faßbender
Innerdorf 11
78087 Mönchweiler
Tel. 07721/71896, Fax: 07721/65215
Mo – Fr. 10.15 Uhr bis 13.00 Uhr
e-mail: fassbender@gemeinde.moenchweiler.de

Wichtig: Letzter Absagetermin ist bis Donnerstag, 12.00 Uhr vor dem jeweiligen Kurstermin.

Ansonsten werden € 11,-- Gebühr erhoben.