

TEAM KOCHKURS IM BILOU-KITCHEN

Unter professioneller Anleitung kochen, schlemmen und dabei clevere Küchentricks lernen. Zusammen kreieren wir köstliche Gerichte, die sich leicht zu Hause umsetzen lassen.

EMPFANG Startet eure kulinarische Reise mit einem Aperitif und Snack.

ABLAUF Nach einer kurzen Einleitung geht's los! Unter Anleitung kochen, schneiden und zaubern wir ein leckeres Menü. Schon nach 1-2 Stunden könnt ihr eure ersten Ergebnisse genießen.

Taucht ein in die Welt des Kochens und erlebt gemeinsam genussvolle Momente!

STREETFOOD

Ein kulinarischer Streifzug durch die unterschiedlichsten Esskulturen. Holt euch die Straßenküche auf den Teller.

Jian Bao - knusprige und zugleich fluffige Hefeteig Dumplings aus Shanghai, Okonomiyaki aus Japan und Banh Mi Sandwich aus Vietnam lassen Streetfood-Herzen höher schlagen.

ZU TISCH IN JERUSALEM

Wir entführen euch in eine der vielfältigsten Länderküchen überhaupt.

Hummus oder Baba Ganoush, gebackener Blumenkohl mit Zhoug und Crunchy Dukkah und Shaksuka mit selbst gemachtes Fladenbrot sorgen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse!

TRULY MEXICAN TACOS (ENGL.)

In diesem Kurs feiern wir den Taco und seine unendlich vielen Variationen.

Wir zeigen euch worauf es bei der Salsa wirklich ankommt, welche Toppings ihr braucht und wie man richtig gute Tortillas selber bäckt. Dazu verraten wir euch das Geheimnis einer Guacamole.

VEGGIES

Ihr werdet verblüfft sein, wie vielseitig die „neue Gemüseküche“ sein kann. Ein klassisches 3 Gang Menü mit Gemüse satt.

Fava Creme mit saisonalem Gemüse, Gnocchis mit Grünkohl-Crunch und Rote Beete Pesto, Crumble mit Vanille-Creme

SO FUNKTIONIERT'S

1. Termin und Uhrzeit abfragen
 2. Thema auswählen (siehe oben oder unter <https://www.bilou-kitchen.de/kochkurse/>)
 3. Wir erstellen dann ein Angebot mit allen Details auf einen Blick
-

ORT Kochstudio Bilou, Schrenkstr. 13, 80339 München (U 4/5 Schwanthalerhöhe, TRAM 18/19 Schrenkstraße)

DAUER Team Kochkurs 3,5 Stunden

PREIS 149,- pro Person inkl. 19% MwSt.

GRUPPENGROSSEN Ab 12 Personen bzw. Mindestberechnung 12 Personen

GETRÄNKE* Alle Preise sind inklusive Getränke während des genannten Zeitraums. Bei Überschreitung des Zeitraums oder der Getränke kann eine Pauschale oder Berechnung nach Verbrauch vereinbart werden.

REZEPTE Alle Teilnehmer der Kochkurse erhalten eine Rezeptmappe zum mitnehmen.

* Unsere Getränke: Rivaner - Weinmann Neumer - Rheinhessen // Egiarte Crianza - Lezaun // Prosecco Frizzante - Giol - Marca Treviggiana // Augustiner // Lammsbräu alkoholfrei // Chiemseer Natursäfte // Kaffee - Merchant&Friends - Glonn