



**HORVATH**  
CAFÉ • RESTAURANT

## Kochkurse 2011 im Restaurant HORVATH...

in Kooperation mit [www.CulinariX.net](http://www.CulinariX.net)

Die Reise durch die Welt der Produktvielfalt und der unbeschreiblichen Genüsse geht weiter. Gemäß dem Motto "Experimentieren, Improvisieren & Gustieren" veranstalten wir auch 2011 wieder unsere kulinarischen Kochkurse mit dem Profikoch **Christian Koller**

### Kochkurstermine 2011

#### **07.05.2011 - Kochkurs "Muttertagspezial mit Spargel und Fisch"**

*Mama mag es leicht und frisch, darum Spargel und Fisch.*

*Dieser Kurs ist eine gute Gelegenheit mit Mutter einen Nachmittag zu verbringen... und Papa kommt dann zum Abwasch :-)*

#### **11.06.2011 – Spaß am Grillen – Ein Buffet für Feinschmecker**

*Und jetzt wird wieder gegrillt, ran an die Kohlen... fertig... los...hmm es könnte auch Gas sein, aber Grillen werden wir was das Zeug hält! Fleischkunde ist ein Muss – aber dazu auch coole Saucen und Salate zaubern, wird so manchen Grillgabel schwingenden „Grillmeister“ zum Star des Wochenendes werden lassen.*

#### **16.07.2011 – Grillkochkurs Frühlingsgenuss – Outdoor Chef I**

*in Kooperation mit Schweizer Grillhersteller OUTDOORCHEF*

#### **20.08.2011 - Grillkochkurs Sommergenuss – Outdoor Chef II**

*in Kooperation mit Schweizer Grillhersteller OUTDOORCHEF*

#### **8.10.2011 – Mit frischen Fischen in den Herbst –**

*Fische sind gesund und leicht. Und das schönste am Ganzen ist, dass sie auch leicht zu zubereiten sind. Um dem Ganzen ein i-Tüpfelchen aufzusetzen, machen wir einen ganzen Fisch in der Salzkruste.*

#### **29.10.2011 – Asien & Co**

*Immer beliebt und auch gesund, darum ist dieser Kochkurs gerade zur richtigen Zeit bevor die Weihnachtsfeiertage beginnen. Fisch, Fleisch und Gemüse, leicht und so würzig. Wir besuchen auch ganz sicher einen Asia Super Markt damit Ihr das ganze Jahr über wisst wo diese Speziellen Zutaten zu haben sind.*

#### **12.11.2011 – Martini Gans**

*Die Gans ganz zerteilt ist mittlerweile schon einer unser Klassiker. Köche und deren Gäste füllen das Restaurant, um die alljährliche Gans gemeinsam zu genießen. Wir werden auch heuer wieder all ihre Teile kochen und zubereiten.*

#### **03.12.2011 – Weihnachten mit etwas Luxus**

*Kostet zwar ein bisschen mehr, ist aber umso interessanter, da wir mit exquisiten und luxuriös Lebensmitteln kochen werden. Wir machen unsere eigene Gänseleber Terrine, dann machen Schaumsüppchen. So geht's dann weiter den ganzen Abend. Ach ja, wir werden alle mit einem Glas Champagner auf frohe Festtage anstoßen.*

*Teilnahmekosten Weihnachtskochkurs:*

*€ 125,- je Teilnehmer inkl. Menü // € 55,- je Gast für das 4-gängige Menü inkl. Aperitif*





**HORVATH**  
CAFÉ • RESTAURANT

## Kochkurse 2011 im Restaurant HORVATH

Treffpunkt ist das Restaurant Horvath in der Hamburgerstraße 2, direkt bei der U4-Kettenbrückengasse. Die Köchinnen und Köche spazieren nach einer eingehenden Besprechung des Menüs gemeinsam zum Naschmarkt.

Dort wird gekostet, gelernt, gekauft. Zurück im Lokal wird unter humorvoller, aber strenger Aufsicht ein viergängiges Menü gezaubert. Ganz nebenbei erfahren Sie Wissenswertes über Hintergründe der Speisen und verschiedene Zubereitungsarten. Und Christian Koller weicht Sie in Kniffe ein, mit denen Sie zu Hause überraschen...

**15.00 Treffpunkt im Horvath**  
**ab 19.00 sind Ihre Gäste zu einem Aperitif geladen.**  
**abhängig vom Eifer der Kochklasse wird ab 19.30 zu Tisch gebeten.**

### Teilnahmekosten:

€ 100,- pro Person für den Kochkurs inklusive Menü, max. 12 Teilnehmer  
Inkludiert sind das 4-gängige Menü, die Kochutensilien und die Rezepte für Köchin/Koch.  
Für Gäste € 30,- für das viergängige Menü inklusive Aperitif

### Anmeldung ab sofort unter

01 / 585 73 00

[lokal@horvath.at](mailto:lokal@horvath.at)

### Über Christian Koller:



*Er hat die Welt bereist und bekocht um ihre Aromen zu erfahren.  
Er erlebte und erkochte die "Royal Viking Sun".  
Er besuchte und bekochte Bocuse, die Clintons, Bruce Springsteen und  
Jean Georges Vongerichtens "Vong".*

*Er verlebte und verkochte lange Jahre in New York.  
Er spricht und kocht fließend auf Englisch, Französisch und Spanisch.  
Müßig hier seinen Erfahrungsreichtum in wenigen Worten zu  
beschreiben - fragen Sie ihn am besten selbst...*