



Kochkurse & Kreative Küche

EvaFood macht Elternzeit

Ab 2016 geht es dann weiter mit den Kochkursen und Veranstaltungen. Melde Dich **hier zum Newsletter** an um als erster die neuen Kurstermine zu erfahren!

Im Folgenden erhältst Du Informationen zu den Kursen und eine Auswahl der verschiedenen Themen. Diese und weitere Kochabende wird es auch wieder im neuen Programm geben.

Hast Du Fragen oder willst Du schon vorzeitig einen privaten Termin reservieren? Dann melde Dich **hier**, ich freue mich auf Deine Nachricht!

Mit genussvollen Grüßen!
Eva von EvaFood



EvaFood

Eva Nauroth · info@evafood.de · www.evafood.de · 07151 20 94 691



Informationen zu den Kochabenden und Themen

Italienische Sommerküche

Eine neue Variante der beliebte Cucina Casalinga - der wunderbaren Italienischen Hausfrauenküche!

Wir kochen die besten italienischen Sommerrezepte mit reifen aromatischen Tomaten, frischem Gemüse, Olivenöl, Pasta, Meeresfrüchten und vielen weiteren hochwertigen Zutaten - alles nach original italienischen Rezepten.

Freu Dich auf ein köstliches italienisches Sommermenü, begleitet von ausgesuchten Weinen.

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler



Sushi Basics

Sushi ist Lifestyle und liegt voll im Trend. Seine Zubereitung ist ein ganz besonderes Erlebnis, sein feiner Geschmack einzigartig.

Im Kurs zeige und erkläre ich die Zubereitung von SUSHI nach original japanischem Rezept Schritt für Schritt. Der Schwerpunkt liegt auf der Zubereitung des Reises und dem Formen der einzelnen Sushi Varianten.

Für jeden Geschmack ist etwas dabei, mit Fisch, vegetarisch, mit rohen oder gegarten Zutaten, in Form von verschiedenen Makisushi, Nigirisushi und weiteren Spezialitäten.

Am Ende des Kurses kannst Du Dich auf ein reichhaltiges Sushimenü freuen.

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler



TAPAS

Am Samstag Nachmittag

Die leckeren Tapasvariationen, die wir zubereiten sind von der spanischen und mediterranen Küche inspiriert. Regionale Zutaten ergänzen die hochwertige Auswahl. Besonderes Augenmerk liegt auf der Präsentation der einzelnen Häppchen, da kann man einfach nicht widerstehen!

Zu den Tapasvariationen stelle ich ausgesuchte Weine vor.
Freu Dich auf einen genußvollen Tapas-Abend mit gutem Wein!

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler





Vegetarische Lieblingsrezepte

Würdest Du gerne ab und zu vegetarisch kochen aber die fehlen die Ideen und Rezepte?

Dann meld Dich zum vegetarischen Kochabend an! Wir kochen leckere Gerichte in denen Du garantiert kein Fleisch vermisst!

Im Kurs erhältst Du neue Anregungen, schöne Rezepte und tolle Kombinationen mit frischen Zutaten. Einfach zubereitet und schön angerichtet. Lass Dich inspirieren!

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler



Ruck-Zuck Gerichte

Unter der Woche habe ich meistens wenig Zeit zum Kochen, dennoch will ich nicht auf gutes Essen mit frischen Zutaten verzichten. Kennst Du das?

Die Lösung heißt: Ruck-Zuck Gerichte! Selbst gekocht mit frischen Zutaten und wenig Zeitaufwand.

Im Kurs erhältst Du neue Anregungen, schöne Rezepte und tolle Kombinationen mit frischen Zutaten. Einfach zubereitet und schön angerichtet. Lass Dich inspirieren!

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler



Best Burger in Town

Vergesst alles Fast Food, das ihr jemals gegessen habt! Hier gibts einen original amerikanischen Hamburger der Extraklasse. Zubereitet aus saftigem Rinderhack, mit krossem hausgemachten Brötchen, frischem Salat und eingelegten roten Zwiebeln.

Dazu gibt es Käse, Bacon, Avocado, Ei oder andere leckere Toppings. Ausserdem bereiten wir klassische hausgemachte Beilagen zu und einen ultimativen Nachtisch.

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler





Sushikurs für Fortgeschrittene

Hast Du schon Erfahrung in der Zubereitung von Sushi? Dann ist das der richtige Kurs für Dich!

Neben dem bekannten Sushi gibt es noch viele weitere Zutaten, Formen und Kombinationen mit mariniertem Fisch, eingelegten Shiitake Pilzen, Japanischem Kürbis, Thunfisch-Tartar, Omelette und frischem Gemüse.

Das Oshi Sushi wird zum Beispiel mit einer kleinen Holzpresse geformt. Das und viele weitere Kniffe zeige ich im Kurs. Wir bereiten zusammen ein reichhaltiges Sushimenü zu mit vielen verschiedenen Varianten.

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler



Herbstküche für Genießer

Der Herbst ist da und bringt uns leckere Herbstrezepte, neue Inspirationen und wunderbare Zutaten. Kürbis, Pilze, Birnen, Äpfel, Nüsse,.. hmmm da duftet es in der Küche!

Wir kochen ein schönes phantasievolles Herbstmenü. Die einzelnen Gerichte lassen sich ohne großen Aufwand auch im Alltag zubereiten. Die hochwertigen Zutaten kommen überwiegend aus regionalem Anbau. Ich freue mich auf einen genußvollen Kochabend!

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler



Schlemmerzeit - am Samstag Nachmittag Rezepte für besondere Gelegenheiten

Ein Fest steht an, Freunde oder die Familie kommen zu Besuch und Du weißt nicht, was Du kochen sollst?

Hier im Kurs erhältst Du tolle Anregungen und Rezepte für besondere Gelegenheiten! Die Gerichte sind gut vorzubereiten, schön präsentiert und werden Deine Gäste beeindrucken und verwöhnen. Zum Menü stelle ich verschiedene ausgewählte Weine vor.

Kursort: Küchenhaus Negele, Winnenden-Hertmannsweiler





Kochkurse & Kreative Küche

Informationen zu den Kochkursen:

Um einen Eindruck von den Kursen zu erhalten, sieh Dir den EvaFood Image-Film an. **Hier** gehts direkt zum Film.

Hast Du **Fragen** zu den Kursen oder der Termin passt nicht? Dann ruf mich an oder schick mir eine E-Mail, ich berate Dich gerne!

Kursort:

Alle Kurse finden in der modernen Showküche des Küchenhaus Negele in Winnenden-Hertmannsweiler Degenhoferstr. 17 statt. Hier gehts direkt zur Webseite des Küchenhaus Negele: www.negele.com

Würdest Du gerne einen **Kochkurs mit Deinen Freunden** oder **Kollegen** organisieren? Sprich mich an! Ihr wählt gemeinsam das Thema aus und wir finden den passenden Termin.

EvaFood bietet auch Kochevents als **Teamevent, Team-Buidling Maßnahme, Betriebsausflug, Junggesellinnenabschied, Geburtstagsfeier** oder **Weihnachtsfeier** an.

Und hier gibts gute Weine:

Hier gehts direkt zum Weingut Singer: www.weingut-singer.de

Hier gehts direkt zum Weingut Barbey: www.weingut-barbey.de





Teilnahmebedingungen für die Kochkurse bei EvaFood:

Zahlung der Kursgebühr

Die Bezahlung der Kursgebühr ist nach der Kursbestätigung im Voraus in Bar oder per Überweisung fällig spätestens bis zum Veranstaltungstag. Die Zahlung erfolgt auf das EvaFood Konto, Name: Eva Nauroth, Kontonummer: 93 67 098, Blz: 200 90 500, Netbank. IBAN: DE29 2009 0500 0009 3670 98
BIC: GENODEF1S15

Mit Überweisung der Kursgebühr sind Sie verbindlich zum Kurs angemeldet, vorher sind die Plätze lediglich reserviert. Die Reservierung der Plätze erfolgt nach der Reihenfolge der Anmeldungen.

Fernbleiben, Stornierung, Erstattung

Bis 7 Tage vor dem Kurs kann die Teilnahme storniert werden, die bezahlte Kursgebühr wird dann zurückerstattet. Bei Einlösung eines Gutscheines bleibt der Gutschein in diesem Fall erhalten. Bei einer Stornierung ab 7 Tage vor Kursbeginn und Fernbleiben wird die Kursgebühr nicht zurückerstattet. Bei Einlösung eines Gutscheines verfällt der Gutschein in diesem Fall. Sie können gerne eine Ersatzperson stellen, die an Ihrer Stelle am Kurs teilnimmt.

Bei Absage des Kurses vonseiten EvaFoods wegen Krankheit, organisatorischen Gründen oder wegen zu geringer Teilnehmerzahl, wird ein Ersatztermin gestellt oder auf Wunsch die Teilnahmegebühr ohne Abzug zurückerstattet.

Haftung

Die Teilnahme am Kochkurs erfolgt auf eigene Gefahr. EvaFood haftet nicht für von Teilnehmern verursachte Schäden und Unfälle. Sie sind verpflichtet bestehende Allergien, Krankheiten, gesundheitliche Einschränkungen oder eine bestehende Schwangerschaft vor Kursbeginn mitzuteilen.

