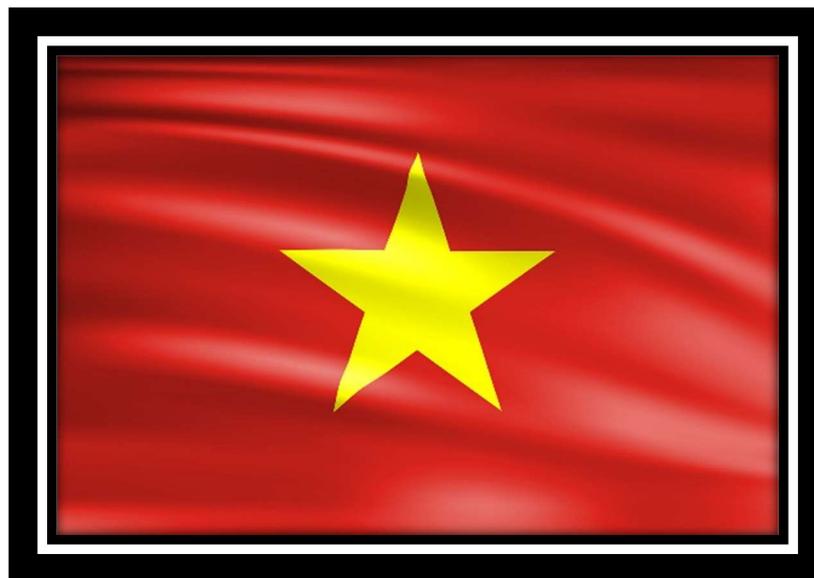


Thailändische und  
Vietnamesische Kochkurse



# Thai „Green“ Kurs

XL-Frühlingsrollen

Huhn oder Schwein

Green Chicken Curry

Scharfes Thai Curry mit Huhn

Wan-tan Suppe

Teigtaschen mit Füllung

Huhn oder Schwein

Mango Pannacotta

*Die Schärfe der einzelnen Gerichte ist natürlich anpassbar, sodass jeder Teilnehmer die Gerichte genießen kann.*

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

# Thái „Red“ Kurs (Scharf)

Som Tam

Scharfer Papaya Salat

Thái Red Curry

Sehr scharfes Thaïcurry mit Huhn oder Schwein

Tom Yam Goong

Scharfe Suppe mit Garnelen

Tapioka Apfel-Zimt Pudding

*Die Schärfe ist natürlich anpassbar,  
sodass jeder Teilnehmer die Gerichte  
genießen kann.*

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 50,- €

# Thai „Yellow“ Kurs

## Larb Gai/Moo

Huhn oder Schweinehackfleisch

## Gelbes Thai Curry

Mildes Thai Curry mit Rind, Huhn oder Schwein

## Tom Kha Gai

Suppe mit Huhn und Kokosmilch

## Mango Sticky Rice

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

# Thai „Orange“ Kurs

## Saté Spieße

Thailändische Hähnchenspieße mit Erdnusssoße

## Panang Thai Curry

mildes Thai-Curry mit Huhn, grünen Bohnen und Karotten

## Laab Gai

lauwarmer Salat mit Hackfleisch und Gemüse

## Thai-Tea Creme Brûlée

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

# Thai „Blue“ Kurs

## Yam Woon Sen

Thailändischer Glasnudelsalat

## Massaman Curry

sehr mildes Thai Curry mit Rind/Huhn und Kartoffeln

## Pad Krapao

Gemischtes Hackfleisch mit Thaibasilikum und Chili

## Kokospudding mit Ananas

Dauer: ca. 3,5 Std

Preis: 48,- €

Bei Rindfleisch Variante 50,- €

# Vietnam. Veggie Kurs

Sommerrollen mit Erdnusssoße

Jackfruit-Salat

Veggie Pho

Kurkuma-Kokosreis mit Spinat und Tofu

süße Sommerrollen

Dauer: ca. 3 Std

Preis: 45,- €

# Thai/Viet Custom Kurs

Freie Gestaltung des Kurses, welche wir gemeinsam bei unserem unverbindlichen Vorgespräch ausmachen.

Alle Gerichte sowie der Preis werden bei unserem Vorgespräch ausgewählt.

Man kann zum Beispiel Vorspeisen und Nachspeisen beliebig austauschen

Dauer: ?

Preis: ?