

**Kochkurse Sept.2015-Febr.2016**

In allen Kochkursen stehe ich Ihnen mit meinen 20 Jahren Erfahrung und den entsprechenden Geräten: TM 3300, TM 21, TM 31 sowie dem neuesten Modell, den Supercook SC110 zur Verfügung.



**Die Kochkurse beginnen in der Woche um 18.00 Uhr und am Samstag um 10.00 Uhr. Die Teilnahmegebühr beträgt 24,50 € pro Person.**



**Und das ist die Revolution zum Weitersagen:**

**Der neue Supercook SC110 für nur 710,00 € als einzige ‚kochende Küchenmaschine‘ mit Internet-Anbindung, um kostenlos Rezepte herunterladen zu können.**

Ich verspreche Ihnen viel Spaß, gutes Essen, viele Informationen und tolle Leute an den folgenden Terminen:

Sept. 2015	Samstag	19.09. 2015	Supercook SC110 kennenlernen
	Mittwoch	23.09. 2015	Supercook SC110 kennenlernen
	Freitag	25.09. 2015	Alle restlichen Kochthemen bestimmen
	Dienstag	29.09. 2015	Sie durch Ihren Anruf oder Ihre Mail
	Donnerstag	01.10.2015	
	Mittwoch	07.10.2015	

Okt. 2015	Samstag	10.10. 2015
	Mittwoch	14.10. 2015
	Freitag	16.10. 2015
	Montag	19.10. 2015
	Samstag	24.10. 2015
	Mittwoch	28.10. 2015
	Freitag	30.10. 2015

Wir kochen in allen Kursen mit allen Ihren bekannten Geräten. Und Neulinge dürfen sich auf den modernen Supercook SC 110 freuen.

Nov. 2015	Donnerstag	05.11. 2015
	Samstag	07.11. 2015
	Dienstag	10.11. 2015
	Freitag	13.11. 2015
	Montag	16.11. 2015
	Mittwoch	18.11. 2015
	Samstag	21.11. 2015
	Mittwoch	25.11. 2015

Dez. 2015	Freitag	27.11. 2015
	Samstag	28.11. 2015
	Dienstag	01.12. 2015
	Samstag	05.12. 2015
	Weihnachts- Feiern	KW49-KW51 sind planbar

Jan. 2016	Samstag	09.01. 2016
	Mittwoch	13.01. 2016
	Samstag	16.01. 2016
	Dienstag	19.01. 2016
	Freitag	22.01. 2016
	Mittwoch	27.01. 2016

Febr 2016	Donnerstag	04.02. 2016
	Freitag	12.02. 2016
	Mittwoch	17.02. 2016
	Samstag	20.02. 2016
	Samstag	27.02. 2016

**Haben Sie Spaß am Kochen**

Na klar! Also dann zeigen Sie anderen, wie es geht.

Ganz einfach Gäste einladen, gemeinsam kochen und

unseren Supercook SC110 weiterempfehlen.

Und schon haben Sie einen netten Nebenjob, der Ihnen und anderen viel Spaß und Freude bringt.

Rufen Sie mich einfach an!

**An alle Neulinge:**

Gemeinsam kochen und essen wir ein 8-Gänge-Menü.

Das allein lohnt sich schon. Versprochen!

Alle die einen Supercook SC110 bei mir kaufen, bekommen ihr Kochkurs-Geld wieder von mir zurück.

Unverbindlich und fair!



**Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kochkurs zu anderen Terminen buchen.**

**Ab 6 Teilnehmern biete ich „Party-Kochkurse“ an.**

**Wer sich als erster zu einem der Termine anmeldet, kann das Thema aus der folgenden Auswahl bestimmen**

**Grundkochkurs für Anfänger und Neulinge**

Alle Bereiche werden angesprochen wie Backen Dampfgaren, Zerkleinern, Kochen, Getränke. Es ist für die Teilnehmer spannend, das Gerät zu entdecken.

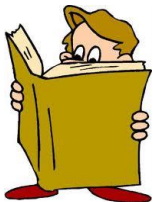


**Kursus für Fortgeschrittene und Hungrige auf Neues**

Viele waren schon mehrfach hier bei mir und sind wunderbare Stammgäste. Diese Kurse sind immer besonders lustig, und stellen eine Herausforderung an die Auswahl der Rezepte dar. Jeder Kurs ist etwas Besonderes.

**Jeder Kurs ist ein Thema für sich und beinhaltet alle Anwendungen**

- Thema: Kleiner Haushalt – kleine Portionen
- Thema. Großer Haushalt – große Portionen
- Thema: Backen =Brote, Kuchen, Kekse, Pizza usw.
- Thema: Hauptgerichte, Mittagessen/Dampfgaren, Eintöpfe
- Thema: Cocktail-Bar und Snacks / Partyküche
- Thema: Kochen für und mit Kindern / als auch Baby-Küche
- Thema: Vegan, Vegetarisch ist so wunderbar einfach umzusetzen
- Thema: Diabetes, Lactose-, Fructose-Intoleranz, Glutenfrei und nun?



**Schöne Rezepte für das Weihnachtsfest**

- Einen Kursus nur für die Weihnachtsbäckerei
- Einen Kursus nur für die Weihnachtskocherei
- Einen Kursus nur für die Kids + Nikolaus
- Einen Kursus nur für die Weihnachtsparty
- Einen Kursus nur für die Sylvesterparty
- Einen Kursus nur für die ‚Veganer im Dezember‘

