

Kursprogramm 2022

- 43. Fisch & Meeresfrüchte** Fr. 150.-
 Köstliche Fischgerichte aus aller Welt für den Alltag, aber auch für besondere Anlässe, dazu Saucen und Beilagen.
 431 Freitag 22. April 2022 18.30 Uhr
- 44. Die französische Bistro-Küche** Fr. 150.-
 Die Kunst des Einfachen, gewürzt mit dem gewissen Etwas. Schnörkellos, schlicht, elegant, erlesen, mit den passenden Weinen.
 441 Mittwoch 27. April 2022 18.30 Uhr
- 45. Kulinarische Reise zu den Nachbarn** Fr. 150.-
 Italien, Frankreich, Deutschland, Österreich-Zu jedem Land ein typisches Gericht, dazu die passende Weinbegleitung.
 451 Freitag 6. Mai 2022
- 46. VORSPEISEN** Fr. 148.-
 Kalte und warme Starter mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Gibt Vorfreude auf das nachfolgende Menu.
 461 Mittwoch 11. Mai 2022 18.30 Uhr
- 47. Schnelle & leichte Sommergerichte** Fr. 148.-
 Kunterbuntes Sommermenu, leicht, modern, kreativ, genussvoll.
 471 Donnerstag 9. Juni 2022 10.30 Uhr
 472 Mittwoch 15. Juni 2022 18.30 Uhr
- 48. Piemont im Sommer** Fr. 150.-
 Frische, leichte, sommerliche, italienische Gerichte, dazu die feinen Weine aus dem Piemont.
 481 Freitag 24. Juni 2022 18.30 Uhr
- 49. Gäste im Sommer** Fr. 150.-
 Das festliche Menu, passend für die warme Jahreszeit, gut zum Vorbereiten.
 491 Mittwoch 22. Juni 2022 10.30 Uhr
 492 Donnerstag 30. Juni 2022 18.30 Uhr
- 50. Mezze-Buffer** Fr. 145.-
 Orientalische kalte und warme Gerichte, mit den typischen Gewürzen. Die Pracht und Vielfalt der kleinen arabischen Vorspeisen als Buffet.
 501 Mittwoch 6. Juli 2022 18.30 Uhr
 502 Donnerstag 1. Sept 2022 18.30 Uhr
- 51. Viva España** Fr. 150.-
 Kochen mit Temperament und Leidenschaft. Klassische und moderne Tapas und Gerichte aus der spanischen Küche mit den passenden Weinen.
 511 Freitag 26. Aug. 2022 18.30 Uhr



- 52. Vegi & Vegan im Herbst** Fr. 145.-
 Trendig, nachhaltig, gesund und köstlich sind die Gänge des herbstlichen Menus ohne Fleisch.
 521 Mittwoch 7. Sept. 2022 18.30 Uhr
- 53. Pasta e Dolci** Fr. 148.-
 Kochen wie „La Mamma“, mit hausgemachter PASTA, dazu feine Saucen und als Abschluss ein köstliches Dessert mit hausgemachter Gelato.
 531 Mittwoch 14. Sept. 2022 18.30 Uhr
- 54. Gäste im Herbst** Fr. 150.-
 Kunterbuntes Schlemmermenu mit den herbstlichen Zutaten aus der näheren Umgebung.
 541 Donnerstag 22. Sept. 2022 10.30 Uhr
 542 Mittwoch 28. Sept. 2022 18.30 Uhr

Vreny Dörig
 Rorschacherstr. 137
 9450 Altstätten (SG)
 T.+41 (0)78 628 15 65
 mail@koch-atelier.ch
 www.koch-atelier.ch