TCM KOCHKURSE

A: Samstag 17.01.2015: 10:00 – 14:00h
5-Elemente Power Frühstück

B: Samstag 07.02.2015: 10:00 – 14:00h
Genuss trotz Lebensmittelunverträglichkeit

B: Freitag 20.02.2015: 18:00 – 22:00h
Schlankmacher aus der 5-Elemente Küche

B: Freitag 13.03.2015: 18:00 – 22:00h
Holzelement: Reinigen & Entgiften zur Stärkung der Leber

A: Sonntag 19.04.2015: 10:00 – 14:00h
Vegetarisches Festmahl

B: Samstag 09.05.2015: 10:00 – 14:00h
Gesundheitspflege mit Superfood aus der TCM

B: Samstag 13.06.2015: 10:00 – 14:00h
Feuerelement: Gesundes fürs Herz

B: Samstag 12.09.2015: 10:00 – 14:00h
Genuss trotz Lebensmittelunverträglichkeit

B: Freitag 18.09.2015: 18:00 – 22:00h
Erdelement: Starke Mitte – gutes Bauchgefühl

B: Freitag 16.10.2015: 18:00 – 22:00h
Metallelement: Starke Lunge – starke Abwehrkraft

B: Samstag 28.11.2015: 10:00 – 14:00h
Wasserelement: Winterfit mit TCM

Sabine Dobesberger (www.diepause.at) zeigt in ihren TCM Kochkursen, wie Sie mit der 5-Elemente Küche zu mehr Vitalität und Energie finden.

KOCH-WORKSHOPS

COOK MAL - KOCHEN MIT PETER

Fingerfood für den Fernsehabend mit Freunden
B: Dienstag 03.03 & 19.05.2015: 18:00- 22:00h

Kochen für Singles – einfach, schnell und gut
C: Dienstag 10.03 & 09.06.2015: 18:00- 22:00h

Sie/Er kommt heute zum ersten Mal zum Essen
D: Dienstag 24.03 & 23.06.2015: 18:00- 22:00h

Frühlingsmenü in Grün mit Bärlauch & Co
E: Dienstag 21.04.2015: 18:00 – 22:00h

Muttertag in Weiß mit Spargel & Co
E: Dienstag 05.05.2015: 18:00 – 22:00h

„Kochen in Wien", das etwas andere Besichtigungsprogramm mit Genussspaziergang am Wiener Naschmarkt & Kochkurs
C: Samstag 28.3., 25.4., 02.05. & 06.06.2015
jeweils ab 10:00h

Peter Nowak (www.theagency.at) vermittelt in seinen Kochkursen Genuss mit dem Wiener Schmäh.

SPEZIALKURSE

Alles Rollt: Rouladen & Strudel
B: Samstag 16.05.2015: 10:00h – 14:00h

Alles in einen Topf: Eintöpfe & Aufläufe
B: Freitag 06.11.2015: 18:00- 22:00h

Sie erwarten eine hungrige Gästeschar? Diese Gerichte lassen sich gut vorbereiten und sind einfach in der Zubereitung. Mit Sabine Dobesberger (www.diepause.at)

CUCINA ITALIANA

C: Sonntag 22.02.2015: 10:00 – 15:00h
C: Sonntag 26.04.2015: 10:00 – 15:00h
C: Sonntag 21.06.2015: 10:00 – 15:00h
C: Sonntag 05.07.2015: 10:00 – 15:00h
C: Sonntag 20.09.2015: 10:00 – 15:00h

Feste und Bräuche - die traditionelle italienische Küche im Wandel der Jahreszeiten. Mit Conte de Cesare Chefköchen Georg Barbach und Wolfgang Krivanec.

Preise und Leistungen

Die Kurse finden im stilvollen Kochstudio „die Pause" am Spittelberg statt. Durchschnittliche Gruppengröße zwischen 6-12 Personen.

A: Preis: 95,-- Euro pro Person/pro Kurs
B: Preis: 100,-- Euro pro Person/pro Kurs
C: Preis: 110,-- Euro pro Person/pro Kurs
D: Preis: 115,-- Euro pro Person/Pro Kurs
E: Preis: 125,-- Euro pro Person/Pro Kurs

Die Preise enthalten die gesetzliche USt. und beinhalten die Kosten für Lebensmittel & Getränke. Bei Buchung von mindestens 2 Personen erhalten Sie eine Ermäßigung von 5,-- Euro pro Person.