

MÄRZ		
MI 16	Spanische Tapas mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
DO 17	California Fusion mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
FR 18	Nordindische Küche mit Virbans Sarup	€50 19 Uhr
SA 19	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
SO 20	IN'T VELD CACAO CULT Von Bohne zu Schokolade in drei Stunden mit Holger in't Veld, Oliver und Ronald	€50 16 Uhr
MO 21	Cucina italiana moderna Die neue italienische Küche / MENÜ 2 mit Guido Vinci vom Locanda Pane	€70 19 Uhr
MI 23	In Cucina con amore mit Daniel Dembski	€50 19 Uhr
DO 24	RAW FOOD mit Fabian Lübke	€60 19 Uhr
FR 25	New Orleans Mardi Gras Ball Die Cajun-Küche Louisianas mit Donna Lee	€60 19 Uhr
SA 26	Thai Cuisine Die Klassiker, mit Siripen Lingk	€60 18 Uhr
SO 27	Lisas Backschule Die 4 Grundteige - Basiskurs mit Lisa Shoemaker	€30 14 Uhr
MI 30	Persische Küche Die Französische Küche des Orients mit Yasmin Farhumand	€60 19 Uhr
DO 31	Riesling Spezial Alles über Riesling, diesmal mit echtem Winzer mit Sascha Rimkus und Theo Gehring	€30 20 Uhr

Der nächste Kursplan (April-Juni 2011)
erscheint am 20. Februar 2011.

Buchung von Kurstickets:

per Lastschrift, Visa, MasterCard, PayPal,
Gutschein oder Überweisung über unseren
Onlineshop www.goldhahnundsampson.de
Mit ausführlichen Informationen zu den Kursen,
Kochlehrern und Menüs.

oder direkt in unserem Geschäft am
Helmholtzplatz: Goldhahn & Sampson,
Dunckerstraße 9, 10437 Berlin

Im Kurspreis inbegriffen sind
Wasser und Wein.

Als Geschenk empfehlen wir Gutscheine anstelle von
Kurstickets. Mit einem Gutschein kann sich der oder
die Beschenkte den Lieblingskochkurs in aller Ruhe
aussuchen. Bei Online-Kursbuchung kann mit dem
Gutschein-Code bezahlt werden.

Wir bieten übrigens auch individuelle Kurse für
Gruppen ab 10 Teilnehmern an, z.B. für Firmen.
Einfach auf unserer Website einen Kurs oder
Lehrer aussuchen und per E-Mail nachfragen:
hallo@goldhahnundsampson.de

Goldhahn & Sampson
Lebensmittel, Kochbücher und Kochkurse
funky foods GmbH, Dunckerstraße 9, 10437 Berlin

Geöffnet montags bis freitags von 8 bis 20 Uhr und
samstags von 10 bis 20 Uhr.

Telefonisch (keine Kursbuchung möglich) sind wir
montags bis samstags von 12 bis 18 Uhr
unter 030 / 411 98 366 für Sie da.

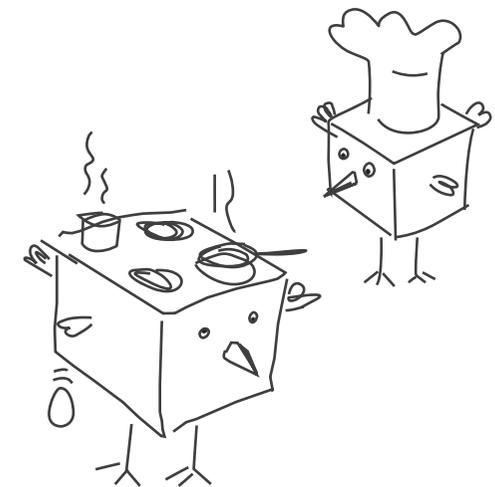
Goldhahn
und
Sampson



Goldhahn
und
Sampson

KOCHKURSE und Weinseminare

Januar - März 2011



Ausführliche Informationen und Ticketshop:
www.goldhahnundsampson.de

JANUAR		
MI 12	Das Geheimnis des Niedergarens Fisch & Fleisch rosa + zart mit Fanny Kreczi	€70 19 Uhr
FR 14	Thai Cuisine Die Klassiker, mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 15	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
MI 19	Persisch Vegetarisch Die Französische Küche des Orients Fleischlos schmausen mit Yasmin Farhumand	€50 19 Uhr
DO 20	Kochen mit Zitrusfrüchten Sonne im Winter mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
SA 22	Hot Pots Heiße Suppen Asia Style mit Lauren Lee	€50 18 Uhr
SO 23	Cheesecake Sunday mit Sabine Kray	€30 14 Uhr
MI 26	Sichuan Style Kitchen Hot and spicy, with SHI Wei	€60 19 Uhr
DO 27	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 28	Basiskurs Fleisch mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr
SA 29	Basiskurs Fisch mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
SO 30	IN'T VELD CACAO CULT Von Bohne zu Schokolade in drei Stunden mit Holger in't Veld, Oliver und Ronald	€50 16 Uhr
MO 31	Cucina italiana moderna Die neue italienische Küche / MENÜ 1 mit Guido Vinci vom Locanda Pane	€60 19 Uhr

FEBRUAR		
MI 2	Österreichische Küche Klassische Festtagsküche: Frittatensuppe, Tafelspitz, Spinatknödel und Semmelkren, mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
FR 4	Persische Küche Die Französische Küche des Orients mit Yasmin Farhumand	€60 19 Uhr
SA 5	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
SO 6	Neue Ideen - Kochen für Kinder mit Jugendkochbuch-Autorin Lisa Shoemaker	€50 14 Uhr
MI 9	The Colors of Holi Indisch-vegetarischer Kochkurs inspiriert vom Früh- lingsfest der Farben, mit Krithika do Canto	€50 19 Uhr
DO 10	Whisky-Workshop Whiskyseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 11	Kraut und Rüben Warum in die Ferne schweifen... Vegetarisch, Saisonal, Regional, mit Petra Fiegler	€60 19 Uhr
SA 12	Wein trifft Maultasche Essen und Wein aus deutschen Landen mit Lisa Shoemaker und Sascha Rimkus	€70 18 Uhr
SO 13	Coffee Shop Baking Cheesecake, Cupcakes, Frostings, Brownies mit Sabine Kray	€30 14 Uhr
MI 16	Karneval in Venedig Ein Glaserl Spritz und die köstlichen Kleinigkeiten aus der Vitrine machen wir selbst, mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
FR 18	Rund um Berlin Regionale Gerichte und Spezialitäten aus Berlin und Brandenburg, mit Petra Fiegler	€60 19 Uhr
SA 19	B R A Z I L Brasilianische Küche mit Sabine Hueck	€60 18 Uhr

FEBRUAR		
MI 23	Persisch Vegetarisch Die Französische Küche des Orients Fleischlos schmausen mit Yasmin Farhumand	€50 19 Uhr
DO 24	Schampus & Co. Schaumweinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 25	Basiskurs Fleisch mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr
SA 26	Chinesisch für Einsteiger mit CHEN Lijuan	€50 18 Uhr
SO 27	Smoke it! Räuchern, selbstgemacht: kalt, lang, kurz, warm, drinnen, draußen, vom Fisch zur Mandel, mit Daniel Kuhlmann	€50 14 Uhr
MÄRZ		
FR 4	Schwäbische Küche Die Klassiker, mit Petra Fiegler	€50 19 Uhr
SA 5	Koreanische Küche mit Lauren Lee	€60 18 Uhr
MI 9	Mediterrane Fischküche mit Petra Fiegler	€70 19 Uhr
DO 10	Deutsche Spitzenweine Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 11	Japan Basics mit Kaoru Iriyama	€50 19 Uhr
SA 12	Thai Street Food Die Klassiker, mit Siripen Lingk	€60 18 Uhr
SO 13	Cheesecake Sunday mit Sabine Kray	€30 14 Uhr

Kursbuchung
und ausführliche Infos
zu allen Kursen und Kochlehrern:
www.goldhahnundsampson.de