


# *Sweetwolf* – Kurse

*Die Kurse finden schon ab 2 Personen statt.*

*Die Preise verstehen sich pro Person*
*inklusive Unterlagen, Getränke, Materialkosten und ein Diplom.*

Anmeldung und weitere Informationen unter:

**Mike Wolf**
**Lukasstrasse 60+61**
**9016 St. Gallen**
**Fon: 078 776 84 99**
**E- Mail: Mike@sweetwolf.ch**
**sweetwolf.ch**

# Bedingungen/ Erläuterungen

- *Die Kurse finden bei Ihnen zu Hause oder in einem geeigneten Raum Ihrer Wahl statt, welchen Sie suchen*

- *Auf Wunsch kann auch jederzeit ein geeigneter Raum gegen Aufpreis angemietet werden*

- *Eine Anfahrtspauschale ist in jedem Kurspreis inbegriffen, ausser der Veranstaltungsort ist mehr als 300 KM von St. Gallen weg, dann erhebe ich einen Aufpreis von 0,50 CHF pro Kilometer*

- *Jeder Kurs kann auch in Englisch gehalten werden, gegen Aufpreis von 10 CHF pro Person übersetzte ich auch alle Rezepte ins Englische*

- *Zu jeden Kurs gibt es Mineral, Softdrinks, Bier und Wein ausser es steht etwas anderes im Programm (Beispiel: Cocktails)*

- *Der Kurspreis ist eine Woche vor dem Kurstermin fällig. Sollte die Zahlungsfrist verstrichen sein, kann der Kurs nicht stattfinden.*

- *Rücktritt vom Kurs geht ohne Aufpreis nur 4 Wochen vor dem Kurstermin. Wenn danach der Kurs abgesagt wird, wird bis 2 Wochen 50% des Kurses fällig, ab 2 Wochen vorher wird der gesamte Kurspreis fällig.*

- *Sollte aufgrund eines besonderen Ereignisses wie einer Pandemie oder einer Katastrophe der Kurs nicht stattfinden können, Ist der gesamte Kurspreis erstattbar auch noch kurz vorher.*

- *Die Kurse werden vorher immer besprochen. Zwecks Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten wird auch immer nach Alternativen gesucht. Sollten Sie etwas nicht mögen, bitte auch bei der Besprechung angeben.*

# *Kursangebote*

## Apéro



Antipasti (italienisch)

- leichte italienische Küche in kleinen Portionen, als Buffet serviert
- Beispiele: Vitello Tonnato, Eingelegte Gemüse
- 4 Std. Kurs 140,- CHF

Tapas (spanisch)

- leichte spanische Küche in kleinen Portionen, als Buffet serviert
- Beispiele: Albondiga, Pan de aceitunas
- 4 Std. Kurs 140,- CHF

Mezze: Nahöstliche Vorspeisen

- leichte Nahöstliche Spezialitäten in kleinen Portionen, als Buffet serviert
- Beispiele: Hummus, Falafel
- 4 Std. Kurs 140,- CHF

Sushi (japanisch)

- Sushi mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten ganz nach Wunsch
- Beispiele: California Rolls, Nigiri, Futo - Maki
- 4 Std. Kurs 160,- CHF
-

Fingerfood – Partyhäppchen

- gängige, feine Spezialitäten in Häppchenform zu jedem Anlass
- Beispiele: Schinkengipfeli, Minipizza, Grisini
- 4 Std. Kurs 140,- CHF

# Aus dem Meer und aus der See



Fische aus dem Meer

- Filetieren, Braten, Pochieren und Saucen machen
- Beispiele: Steinbutt, Seeteufel, Thunfisch und Kabeljau
- 4 Std. 160,- CHF, 8 Std. 295,- CHF

Meeresfrüchte Kochkurs

- Filetieren, Braten, Pochieren und Saucen machen
- Beispiele: Pulpo, Austern, Hummer und Kaviar
- 4 Std. 170,- CHF, 8 Std. 320,- CHF

Fische vom Süsswasser

- Filetieren, Braten, Pochieren und Saucen machen
- Beispiele: Hering, Lachs, Felchen und Egli
- 4 Std. 160,- CHF, 8 Std. 295,- CHF

Fisch und Meeresfrüchte(Süss und Salzwasser)

- Filetieren, Braten, Pochieren und Saucen machen
- Beispiele: Seezunge, Hummer, Lachs, Austern und Saibling
- 4 Std. 170,- CHF, 8 Std. 320,- CHF

# Brot und Backwaren



Brotbacken I Basis

- Von der Mehlkunde und Triebmitteln zu selbstgemachtem Brot
- Beispiele: Tessiner Brot, Fladenbrot, Sauerteigbrot und süsses Brot
- 4 Std. 140,- CHF

Brotbacken II Aufbau

- Spezialbrote, einfacheres Arbeiten, mehr Praxis
- Beispiele: Laugenbrezeln, Vital - Vollkornbrot, Kartoffelbrot
- 4 Std. 140,- CHF

Brotbacken III Könner

- Lange Führung, schnelleres Arbeiten, noch mehr Auswahl
- Beispiele: Spezialitäten - Brote, Walnuss- Sauerteigbrot, Früchtebrot
- 4 Std. 140,- CHF

Zopf backen und flechten

- Diverse Zopfteige herstellen, bearbeiten und verschieden geflochten
- Beispiele: Klassischer Zopf, Speckzopf und Vollkornzopf
- 4 Std. 140,- CHF

Partybrote und Zopf

- Kleine feine Brote und Zöpfe für eine Party, auch gefüllt
- Beispiele: Knäckebrot, Grisini aus Ruchbrot, Zopftierli
- 4 Std. 140,- CHF




Einmachen- eine vergessene Kunst

- Ernte – Frisches Haltbar machen durch Einlegen, Einsalzen, Einkochen
  Beispiele: Essiggurken, Konfi, Sirup
- 4 Std. 150,- CHF, 8 Std. 280,- CHF (inkl. Gläser)

Einmachen mit pro spezi rara Produkten(seltene Gemüsesorten)

- Ernte - Frische pro spezi rara Produkte
  Haltbar machen durch Einlegen, Einsalzen, Einkochen.
- Beispiele: eingelegter schwarzer Rettich, Konfi, Sirup
- 4 Std. 170,- CHF, 8 Std. 320,- CHF (inkl. Gläser)

Kräuterküche kein Hexenwerk

- Kräuter raffiniert in der Küche einsetzen, inkl. Kräuterkunde
- Beispiele: frittierte Salbeiblättchen, Rosmarinspiesse mit Poulet
- 4 Std. 150,- CHF, 8 Std. 280,- CHF

Einmachen Wurst und Fleisch

- Selbstgemachte Wurst und Fleisch ohne Konservierungsstoffe
- Beispiele: Bierschinken, Eisbein in Aspik
- 4 Std. 180,-CHF (inkl. Gläser)

Kulinarische Geschenke

- Hübsch verpackte Sachen Marke Eigenbau für jede Gelegenheit
- Beispiele: Pralinen, feine Öle, Eingelegtes Gemüse und Obst
- 4 Std. 160,- CHF (inkl, Verpackungen)

# Gesundheitsküche



Gute Laune kann man Essen

- Voller Energie, glücklich und gut gelaunt
  Dank dem richtigen Essen!
- Beispiele: Schokolade gegen Frust, Quark gegen Trägheit
- 4 Std. 150,- CHF

Kochen im Säure - Basen Gleichgewicht

- Mit der basenüberschüssigen Ernährungsweise werden unsere Mineralstoffdepots im Körper aufgefüllt
- Gleichzeitig findet eine Neutralisation von überschüssigen Säuren und eine nachhaltige Entgiftung und Entschlackung statt
- Geniessen Sie ein Menü aus basischen Zutaten
- 4 Std. 150,- CHF

Low Carb

- In diesem Kurs befassen Sie sich damit, welche Lebensmittel Sie öfter in Ihren Speiseplan einplanen können und was nur in geringen Mengen auf den Tisch kommen sollte
- Low Carb -Grundsätze, kohlenhydrat - arme Menüs
- 4 Std. 150,-CHF

Gesunde Säfte und Smoothies

- Frische Säfte selber machen und Smoothies selbst produzieren, lernen was Gesund ist, wieviele Kalorien enthalten sind
- Mindestens 20 verschiedene Drinks lernen Sie kennen
- 4 Std. 140.- CHF




# Getränke
# (ab 18 Jahren)

Cocktails und Longdrinks

- Erleben Sie Klassiker und Evergreens mit Geschichten
- Beispiele: Long Island Ice Tea, Swimmingpool, Sex on the Beach
- 2 Std. 80 CHF, 4 Std. 160,- CHF

Kreieren Sie ihre eigene Cocktails

- Erschaffen Sie aus Klassischen Zutaten eigene einzigartige Cocktails
- Zu einem Basisangebot an Alkohol und Säften kreieren Sie Neues
- 2 Std. 80,- CHF, 4 Std. 160,- CHF

Molekulare Cocktails

- In diesem Kurs werden aus der Molekularküche Elemente in Cocktails mit eingebracht. Lernen Sie mit Trockeneis, verschiedenen Geleearten und vielem mehr umzugehen
- Beispiele: essbare Cocktails, flüssige Drops, die im Mund platzen, Cocktails die leuchten
- 4 Std. 180,- CHF

Grillen und Cocktails

- 3 oder 4 Gänge Grill Menü mit passenden Cocktails zu jedem Gang
- Beispiel: Flambierte, grillierte Früchte mit Frozen Margarita
- 3,5 Std. 3 Gang inkl. Cocktails 170,- CHF
- 5 Std. 5 Gang inkl. Cocktails 220,- CHF

# Gourmetküche



3 Gang Menü

- aufwändige Küche mit besten, regionalen und saisonalen Zutaten das ist Gourmetküche
- Präsentation wie im Sterne Restaurant
- 3 Gänge 160,- CHF (ca. 4 Std.) inkl. passender Weine

4 Gang Menü

- aufwändige Küche mit besten, regionalen und saisonalen Zutaten das ist Gourmetküche
- Präsentation wie im Sterne Restaurant
- 4 Gänge 220,- CHF (ca. 5,5 Std.) inkl. passender Weine

7 Gang Menü

- aufwändige Küche mit besten, regionalen und saisonalen Zutaten das ist Gourmetküche
- Präsentation wie im Sterne Restaurant
- 7 Gänge 360,- CH (ca.8 Std.) inkl. passender Weine

Desserts aus der Gourmetküche

- aufwändige Desserts aus der Gourmetküche mit besten, regionalen und saisonalen Zutaten
- Präsentation wie im Sterne Restaurant
- 4 Std. 170,- CHF, 5 Desserts vom Feinsten
- inkl. Passender  Dessert – Weine (z.B. Eiswein)




Grillen I Basis

- Erleben Sie ein tolles und einfaches 4 Gang Menü vom Grill
- Beispiele: Flammkuchen vom Grill, Geräucherte Steaks
- 4 Std. 4 Gang Menü 145,- CHF

Grillen II Aufbau

- Erleben Sie ein tolles und anspruchsvolles 4 Gang Menü vom Grill
- Beispiele: Antipasti, Spanferkel vom Grill
- 4 Std. 4 Gang Menü 160,- CHF

Grillen III Könner

- Erleben Sie ein tolles und aufwändiges 4 Gang Menü vom Grill
- Beispiele: Irish Tomahack Steak, Fruchtcrumble
- 4 Std. 4 Gang Menü 170,- CHF

Grillen IV Profi

- Erleben Sie ein tolles und sehr aufwändiges 4 Gang Menü vom Grill
- Beispiele: Geräucherte Crevetten, Pata Negra Schweinecarée
- 4 Std. 4 Gang Menü 180.- CHF

Grillen – Smoken min. 2 Tage

- Richtig Smoken, Einlegen und dann noch mit den Richtigen Beilagen
- Beispiele: Poulled Pork, Grillierte, geräucherte Rinderbrust
- 8 Std. (2 Tage) 230,- CHF

Grillen und Cocktails

- 3 oder 4 Gänge Grill Menü mit passenden Cocktails zu jedem Gang
- Beispiel: Flambierte, grillierte Früchte mit Frozen Margarita
- 3,5 Std. 3 Gang Menü inkl. Cocktails 170,- CHF
- 5 Std. 5 Gang Menü inkl. Cocktails 220,- CHF




Saucen

- Saucen, das wichtigste für eine Tolle Küche aus Fleisch, Fisch und Gemüse
- Beispiele: Glace, Sauce Bernaise, Fischsauce
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 250,- CHF

Suppen und Fonds

- Suppen und Fonds das wichtigste für eine Tolle Küche aus Fleisch, Fisch und Gemüse
- Beispiele: Geflügelfond, Gemüsesuppe, Rindsfond
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 250,- CHF

Suppen und Saucen Kochkurs

- Saucen und Suppen, das wichtigste für eine Tolle Küche aus Fleisch, Fisch und Gemüse
- Beispiele: Glace, Sauce Bernaise, Gemüssesuppe
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 250,- CHF

Geflügelkochkurs

- Braten, Kochen, Pochieren, Sautieren alle Grundlegenden Techniken
- Beispiele: Coq au vin, Gefülltes Poulet, Geflügelcremesuppe
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 250,- CHF

Rind, Schwein und Kalb

- Braten, Kochen, Pochieren, Sautieren alle Grundlegenden Techniken
- Beispiele: Steaks, Geschnetzeltes oder Schnitzel
- 4 Std. 160,- CHF, 8 Std. 300,- CHF

Gemüse und Beilagen

- Gemüse schonend bearbeiten und klassische, beliebte Beilagen
- Beispiele: Bohnenpäckli, Polenta, glasierte Rübli, Rösti
- 4 Std. 130,-CHF, 8 Std, 250,- CHF



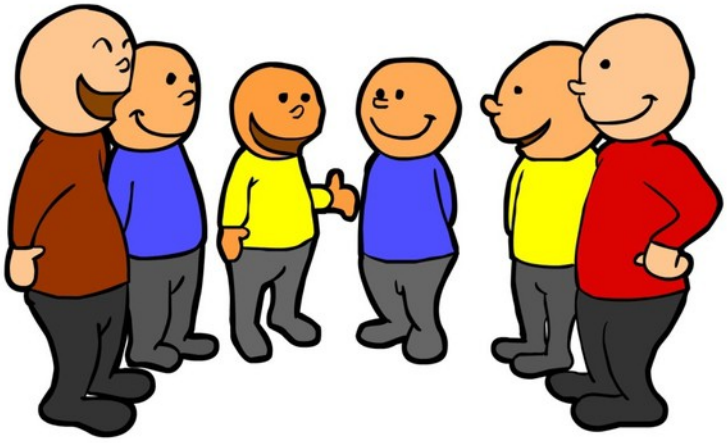
Frische Pasta

- frische Pasta aus besten, saisonalen und regionalen Zutaten
- von Hand gemacht
- Beispiele: Tortellini, Maultaschen, Farfalle
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 250,- CHF.

Kartoffeln

- Kartoffeln – eine der vielseitigsten Gemüse der Welt
- Beispiele: Pommes, Gratin, Kroketten, Kartoffelknödel
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 250 CHF.

# In der Gruppe



Gesund Kochen in der WG

- Vorratshaltung, für oder mit der WG kochen eine Herausforderung
- Beispiele: richtiger Einkauf, Vorkochen
- 4 Std. 150,- CHF

Kochclub

- Kochen Sie in einer Gruppe und haben Sie eine Tolle Zeit
- Wir machen hochwertige 3 Gang Menüs ganz nach Ihren Vorstellungen
- 6 x 4 Std. 400,- CHF
- 4 x 4 Std 300,- CHF

Männerkochkurs

- Männer brauchen viel Fleisch
- untereinander sind Gemüse und Beilagen aber auch sehr wichtig
- Menü wird ganz nach Wunsch zusammengestellt
- 4 Std. 150,- CHF

# Kinder

Kochen oder Backen bis 10 Jahre

- Kochen oder Backen mit Kindern bis 10 Jahre mit einem Erwachsenen (Eltern, Götti, Oma, Opa…)
- Das Programm wird nach Absprache zusammengestellt
- 3 Std. 60,- CHF (immer min. 1 Erwachsener und 1 Kind)

Kochen oder Backen 10-16 Jahre

- Kochen oder Backen für Kinder 10-16 Jahre
- Das Programm wird nach Absprache zusammengestellt
- 3 Std. 80,- CHF, 4 Std. 100,- CHF

Dekorationskurse

- Dekorieren von Cakepops, Cupcakes oder Torten
- Das Programm wird nach Absprache zusammengestellt
- 3 Std. 80,- CHF, 4 Std. 100,- CHF
-

Schokoladenfiguren giessen

- Aus Bester Schweizer Schokolade Figuren giessen und dekorieren unter fachmännischer Anleitung
- Teddybären, Osterhasen, Nikoläuse oder individuell
- 3 Std. 90 CHF

Jahrmarkt Guetzli

- Die Chilbi zuhause! Auch für einen Kindergeburtstag eine Idee
- Beispiele: Zuckerwatte, Kandierte Mandeln, Schokofrüchte
- 3 Std. 50,- CHF

Lebkuchenhaus basteln

- Die Kinder dekorieren ein Lebkuchenhaus ganz individuell
- mit verschiedenen Materialien, jedes Kind nimmt sein Haus mit
- 3 Std. 40,- CHF

# Kuchen



Kuchen und Torten I

- Klassische Kuchen und Torten kennenlernen und Dekorieren
- Beispiele: Schwarzwälder Torte, Mohnkuchen
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 260,- CHF

Kuchen und Torten II

- Klassisches Kuchen und Torten Sortiment ausbauen und Dekorieren
- Beispiele: Prinzregententorte, American Cheese Cake
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 260,- CHF

Raw Cakes

- Neue Kuchenideen ohne zu Backen, meistens rohe Zutaten, vegan
- Beispiele: Himbeer- Cheese Cake, Erdnussbombe
- 4 Std. 140,- CHF

Cakepops

- Kuchen am Stiel, diese Lollys bestechen durch ihre Dekorationen
- Beispiele: Tiere am Stiel, Gesichter oder verschieden farbig
- 4 Std. 140,- CHF

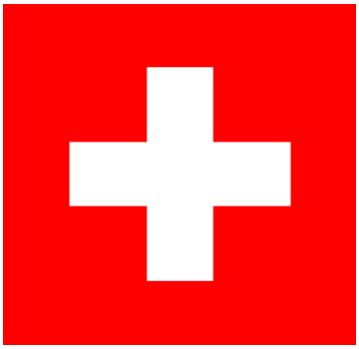
Cupcakes

- Muffins mit Füllung oben drauf, Dekorationen inkusive
- Beispiele: Triami su Cupcake, gefülltes Cupcake mit Beeren
- 4 Std. 140,- CHF

Kuchen im Glas

- Konservierte, saftige Kuchenideen im Glas mit tollen Dekos
- Beispiele: Marmorkuchen, Apfel. Butterstreusel
- 4 Std. 160,- CHF (inkl. Gläser)

# Länderküche



Schweizer Küche

- Feine Schweizer Küche vom Bodensee über die Alpen ins Tessin
- Bespiele: Zwiebelfladen. Züricher Geschnetzeltes, Rösti
- 4 Std. 140,- CHF

Italienische Küche

- Moderne, leichte italienische Küche, mit Fleisch und Fisch
- Beispiele: Gnocci, Saltimbocca, Risotto
- 4 Std. 140,- CHF

Toskana 4 Gang Menü

- Feines 4 Gang Menü aus der Toskana, mit Fisch und Fleisch
- Beispiele: weisser Bohnensalat, Fischeintopf, Osso bucco
- 4 Std. 140,- CHF

Streifzug durchs Piemont und Toskana

- Wir vereinen die Toskana mit dem Piemont in einem Menü
- Beispiele: Fischeintopf, Trüffelrisotto, Torroneparfait
- 4 Std. 140 ,- CHF

Spanische Küche

- Mediterrane spanische Küche, sehr elegant in einem Menü
- Beispiele: Tortillia, Gazpacho, Paella, Crema Catalana
- 4 Std. 140,- CHF

Norddeutsche Küche

- Einfache, rustikale aber unglaublich feine Norddeutsche Küche
- Beispiele: Labskaus, Matjes, Sauerfleisch
- 4 Std. 140,- CHF

Bayerische Küche

- Heimatküche vom Sweetwolf – So bin ich aufgewachsen
- Beispiele: Schweinebraten, Knödel, Spätzle, Weisswürste
- 4 Std. 140,- CHF

Bayerische Kücke – Knödelkochkurs

- eine Bayerische Spezialität in vielen Varianten als Menü
- Beispiele: Brezenknödel, Kartoffelknödel, Zwetschgenknödel
- 4 Std. 140,- CHF

Französische Küche

- Klassische Französische Küche, Gaumenfreuden neu interpretiert
- Beispiele: Pot au feu, Quiche lorraine, Bœuf bourguignon
- 4 Std. 140,- CHF

Griechische Küche

- Mediterrane griechische Küche, sehr elegant in einem Menü
- Beispiele: Gyros, Bifteki, Dolmandes
- 4 Std. 140,- CHF

Österreichische Küche

- Rustikale österreichische Küche vom Voralpenland bis nach Wien
- Beispiele: Beuschel, Wiener Schnitzel, Mehlspeisen
- 4 Std. 140,- CHF

Asiatische Küche

- Verschiedene Currys interpretiert und neu gestaltet
- Beispiele: Rindscurry, rotes Linsencurry, Grünes Crevettencurry
- 4 Std. 140,- CHF

# Moderne Technik




Kennwood Kochkurse mit dem Profichef Anfänger

- Basiskurs für den Profichef mit vielen Zubehörteilen, einfach
- Beispiele: Risotto, Nudeln selber machen, Teige, Massen
- 4 Std. 150,- CHF, 8 Std. 280,- CHF

Kennwood Kochkurse mit dem Profichef Fortgeschritte

- Aufbaukurs für den Profichef mit vielen Zubehörteilen, fordernd
- Beispiele: Hackfleisch selber machen, Tortellini, Hefeteige
- 4 Std. 150,- CHF, 8 Std. 280,- CHF

Kochkurs mit Steamer

- Kochen wir mit dem Steamer, einfach und Professionell
- Beispiele: Gemüse, Fisch und Fleisch dämpfen
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 260,- CHF

Sous vide

- oder auch kochen im Kochbeutel – da gibt's viele Möglichkeiten
- Beispiele: das perfekte Steak, Gemüse, Haltbarmachen
- 4 Std. 140,- CHF, 8 Std. 260,- CHF

Ebenfalls möglich: Thermomix oder jedes andere Gerät oder Material

# Neue Küche



Burgerkochkurs

- Burger sind immer etwas feines, frisches Brot, Patti, Sauce
- Beispiele: Cheeseburger, Fischburger, Hallumiburger
- 4 Std. 140,- CHF

Streetfood

- Leckere, meist auf der Hand angebotene, kreative Gerichte
- Beispiele: Burger, Handbrotzeit, Waffeln
- 4 Std. 140,- CHF

Bowls

- warme und kalte Gerichte in einer Schüssel (sog. Bowl) serviert
- tolle Kombinationen mit Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und Kerne
- Beispiele: Hawaii - Bowl, Buddha - Bowl, Poké – Bowl
- 4 Std. 140,- CHF

Vegetarische Küche

- ohne Fleisch und Fisch geht's auch sehr Lecker, allternativ
- Beispiele: Chicorée Zitrussalat, Tortellini mit Baumnusspesto
- 4 Std. 140,- CHF

Vegane Küche

- tolle Gerichte ganz ohne tierische Produkte, sehr raffiniert
- Beispiele: gefüllte Champingons, Glasnudelsalat
- 4 Std. 140,- CHF

# Saison Küche



Kürbiskochkurs (Herbst)

- Unterschiedliche Kürbisse, die auf raffinierte Art und Weise auf den Teller kommen, dieser Kurs kann auch vegetarisch sein
- Beispiele: Kürbisspaghetti, Kürbiscremesuppe, Kürbiskruste
- 4 Std. 140,- CHF

Spargelkochkurs (Frühling)

- richtiges Schälen, Kochen und die klassische Sauce Hollandaise
- Beispiele: Spargelsalat, Suppe, süsse Spargelcreme
- 4 Std. 140,- CHF

Kohlkochkurs (Herbst, Winter)

- ein sehr vielfältiges Gemüse, passt fast alles dazu (Fleisch & Fisch)
- Beispiele: Bayerisch Kraut mit Zander, Kohlrouladen, Kohlsalat
- 4 Std. 140,- CHF

Wildkochkurs (Herbst)

- ein toller Kurs für Wildliebhaber, inklusive Saucen und Beilagen
- mit allem was Wald und Wiese hergeben
- Beispiele: Wachtelkotelett, Rehrücken, Wildschinken
- 4 Std. 180,- CHF

Bayerische Küche – Oktoberfest (September, Oktober)

- Auf geht's zum Wiesn` – Kurs, hier wird's wie im Bierzelt
- Beispiele: Grillhändl, Haxe mit Knödel, Kaiserschmarrn
- 4 Std. 140,- CHF

# Schnitzen



Obst und Gemüseschnitzen I

- schnitzen sie Figuren aus Obst und Gemüse – Basis Kurs
- Beispiele: Schwan aus Apfel, Palme aus einem Lauch
- 4 Std. 130,- CHF

Obst und Gemüseschnitzen II

- schnitzen sie Figuren aus Obst und Gemüse – Aufbau Kurs
- Beispiele: Rose aus Kohlrabi, Melonenkorb
- 4 Std. 130,- CHF
- Kurs I & II 8 Std. 240,- CHF

Melonenschitzen

- schnitzen Sie in Melonen Figuren oder machen ein Schiff daraus
- Beispiele: eine grosse Blume in einer Wassermelone
- 4 Std. 110,- CHF

Kürbisschnitzen

- schnitzen Sie in Kürbisse Figuren oder ein Halloween- Gesicht
- Beispiele: eine grosse Blume in einen Kürbis
- 4 Std. 110,- CHF

# Schokolade



Schokoladenfiguren I – Basis

- Schokolade als Figur, Gegossen und mit Modellierschokolade dekoriert
- Beispiele: Ein Drache aus Schokolade
- 4 Std. 140,- CHF

Schokoladenfiguren II– Aufbau

- Schokolade als Figur, Gegossen und mit Modellierschokolade dekoriert
- Beispiele: Ein Koch aus Schokolade
- 4 Std. 140,- CHF
- Kurs I & II 8 Std. 260,- CHF

individuelle Figuren giessen

- Schokolade temperieren und aus der Schokolade Formen giessen
- Beispiele: kleine Männchen, Teddybären
- 4 Std. 130,- CHF

Osterhasen aus Schokolade giessen

- Schokolade temperieren und aus der Schokolade Formen giessen
- Osterhasen in allen Varianten
- 4 Std. 140,- CHF

Nikoläuse aus Schokolade giessen

- Schokolade temperieren und daraus Formen giessen
- Nikoläuse in allen Varianten
- 4 Std. 140,- CHF

Schokoladengarnituren

- Schokolade temperieren und daraus kleine Dekos für alles Mögliche
- Beispiele: Schokoröllchen, Stäbchen, Ornamente
- 4 Std. 130,- CHF

# Süsse Spezialitäten



Eisgekühlte Desserts

- Cremeeis, Parfait, Sorbet sowie auch Deko und Waffeln
- Beispiele: Vanilleeis, Erdbeersorbet, Eiswaffeln
- 4 Std. 140,- CHF

Macarons

- das französische Feingebäck ist ein Klassiker, inkl. Füllungen
- Beispiele: Pistazienmacarons, Schokoladenmacarons
- 4 Std. 150,- CHF

Pralinen selber machen I Basis

- Schokolade temperieren. Hohlkörper füllen, dekorieren
- Beispiele: Nougattrüffel, Krokantpralinen
- 4 Std. 150,- CHF

Pralinen selber machen II Aufbau

- Schokolade temperieren. Hohlkörper füllen, dekorieren
- Beispiele: Caramel- Whiskey Trüffel, Kaffeepralinen
- 4 Std. 150,- CHF
- Pralinen I & II 8 Std. 280,- CHF

Pralinen selber machen ohne Hohlkörper

- Schokolade temperieren. Karamell, Canache und Nougatmassen, deko
- Beispiele: Schoko- Crossis, Schichtnougat
- 4 Std. 160,- CHF

Desserts im Glas



- kleine raffinierte Desserts nach Saison im Glas serviert
- Beispiele: Tirami su, Schokoladenmousse
- 4 Std. 140,- CHF (inklusive Gläser)

Meringue und Baiser

- ob mit gekochten Zucker oder einfach, mit oder ohne Farbe
- Beispiele: Pilze aus Meringue, Schümmli
- 4 Std. 130,- CHF

Brandteig von Pate au chou bis Eclairs

- Feingebäck aus Brandteig, mit Füllungen und Dekotipps
- Beispiele: Windbeutel, Eclairs, Spritzkuchen
- 4 Std. 130,- CHF

Jahrmarktsüssigkeiten

- Kein Jahrmarkt in Sicht? Dann einfach selber machen!
- Beispiele; Gebrannte Mandeln, Schokoladenfrüchte, Zuckerwatte
- 4 Std. 140,- CHF

Tiere aus Marzipan oder Massa ticino

- Süsse Tiere aus Marzipan oder Massa ticino modellieren
- Beispiele: Elefant, Frosch, Pinguin
- 4 Std. 140,- CHF

# Torten

Tortendekorationen – Massa Ticino

- mit frischem Biskuit Torte füllen, Dekorieren mit Massa ticino
- individuelle Gestaltung der Torte für jeden Teilnehmer
- 4 Std. 140,- CHF

Tortendekorationen – Schokolade

- mit frischem Biskuit Torte füllen, Dekorieren mit Schokolade
- individuelle Gestaltung der Torte für jeden Teilnehmer
- 4 Std. 140,- CHF

Torten füllen und verzieren I Basis

- mit frischem Biskuit klassische Torten Herstellen, inkl. Deko
- Beispiele: Zuger Kirschtorte, Nougat- Buttercremetorte
- 4 Std. 140,- CHF

Torten füllen und verzieren II Aufbau

- mit frischem Biskuit klassische Torten Herstellen, inkl. Deko
- Beispiele: Prinzregententorte, Passionsfrucht - Joghurttorte
- 4 Std. 140,- CHF

Wunsch ... Torte mit Kaffeeklatsch

- Lernen Sie eine Torte zu machen nach Wahl
- danach gibt es einen Kaffeeklatsch mit dieser Torte
- 4 Std. 90,- CHF (inkl. 2 Std. Kaffeeklatsch)

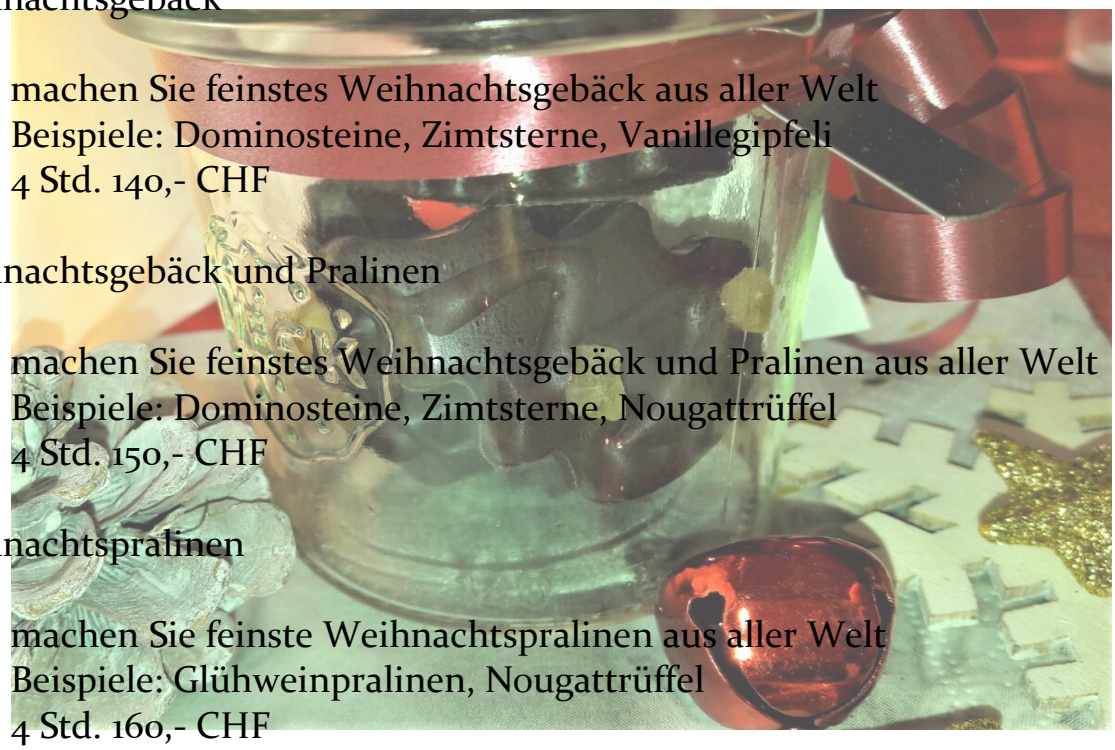
Rieser Bauerntorte mit Kaffeeklatsch

- eine schwäbische Spezialität aus dem Nördlinger Ries
- mit Hefeteig, Apfelfüllung und tollen Gewürzen
- 4 Std. 90,- CHF (inkl. 2 Std. Kaffeeklatsch)



# Weihnachten

Weihnachtsgebäck



- machen Sie feinstes Weihnachtsgebäck aus aller Welt
- Beispiele: Dominosteine, Zimtsterne, Vanillegipfeli
- 4 Std. 140,- CHF

Weihnachtsgebäck und Pralinen

- machen Sie feinstes Weihnachtsgebäck und Pralinen aus aller Welt
- Beispiele: Dominosteine, Zimtsterne, Nougattrüffel
- 4 Std. 150,- CHF

Weihnachtspralinen

- machen Sie feinste Weihnachtspralinen aus aller Welt
- Beispiele: Glühweinpralinen, Nougattrüffel
- 4 Std. 160,- CHF

Pannetone

- Sie lernen das italienische Weihnachtsgebäck selbst herzustellen
- individuelle Zutaten sind ebenso möglich
- 4 Std. 130,- CHF

Lebkuchen

- Sie lernen das klassische Weihnachtsgebäck selbst herzustellen
- individuelle Zutaten sind ebenso möglich
- 4 Std. 130,- CHF

Weihnachtliches 4 Gang Menü

- Wir kochen ein exklusives Weihnachtsmenü mit allen Schikanen
- Die Weihnachtsmenüs werden individuell zusammengestellt
- 5 Std. 190,- CHF (inklusive passender Weine)

# Zuckerartistik



Zuckerartistik 1 Anfänger

- Sie lernen mit der heissen Zuckermasse umzugehen, stellen erste Schaustücke wie zum Beispiel einen Schwan her
  Zuckerartistk ab 1 Person möglich
- 3 x 4 Std. 690,- CHF

Zuckerartistik 2 Fortgeschrittene

- Sie lernen schneller zu werden und grössere Schaustücke zu machen
- Beispiel: ein Aquarium
- Zuckerartistk ab 1 Person möglich
- 3 x 4 Std. 690,- CHF

Zuckerartistik 3 Marketing

- Sie lernen auf Zeit zu Arbeiten und ein Schaustück nach Bestellung zu fertigen, Beispiel: ein Brautpaar
- Zuckerartistk ab 1 Person möglich
- 3 x 4 Std. 690,- CHF

Zuckerartistik 4 Diplom

- Sie entwerfen ein eigenes Schaustück nach Wunsch und können es in der vorgegebenen Zeit Fertigen und Präsentieren
- Zuckerartistk ab 1 Person möglich
- 3 x 4 Std. 690,- CHF (mit Diplom)

Zuckerartistik zum üben

- Sie lernen unter Aufsicht die Zuckerartistik weiter zu verfeinern
  Zuckerartistk ab 1 Person möglich
- Angebot ab 2 Std. 60,- CHF, jede weitere Std. 20,- CHF

# Wunschkochen

- stellen Sie sich nach Absprache ihren Kurs aus diesen ganzen Angeboten individuell zusammen
- Jedes Zeitformat ist möglich

## Was der Sweetwolf noch alles Bietet:



- Catering
- Events
- Kuchen
- Torten
- Hochzeitstorten
- Buffets
- Shows
- Vorführungen
- Feiern
- Privatunterricht
- Firmenfeiern
- Vereinsfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Märchenkurse mit Kulinarik
- Knigge und Kochkurse
- Junggesellen – Abschiede (m/w)

Melden Sie sich einfach bei mir!

**Mike Wolf**
**Lukasstrasse 60 + 61**
**9016 St. Gallen**
**Fon: 078 776 84 99**
**E- Mail: Mike@sweetwolf.ch**
**sweetwolf.ch**