

### Mangostin Catering – Party Service

Wir servieren bei Ihnen zu Hause oder an jedem beliebigen Veranstaltungsort kalte und warme Köstlichkeiten und bieten Ihnen exzellente Bedienung.

Gerne veranstalten wir ihre Feierlichkeiten nach individueller Absprache mit unserer Restaurantleitung.

Starten Sie Ihre Reise im

#### Mangostin Airport

Terminal 2, Ebene 05

(Galerie über Check-In-Ebene)

Maria-Einsiedel-Straße 2  
81379 München-Thalkirchen  
Tel: 089.723 20 31  
Fax: 089.723 98 47  
www.mangostin.de

### Mangostin Kochkurse

Der eintägige Kochkurs findet zu den genannten Terminen im Mangostin Asia Restaurant im Lemon Grass von 10 Uhr bis ca. 16.30 Uhr statt.

Kursanmeldungen bitte bei der Betriebsleitung des Restaurants.

#### Buchung:

##### Im Restaurant Mangostin

Maria-Einsiedel-Straße 2  
81379 München-Thalkirchen

Tel: 089.723 20 31

Fax: 089.723 98 47

Die Buchung zu einem Kochkurs ist nur mit sofortiger Zahlung verbindlich.  
Bei Verhinderung keine Kostenrückerstattung.

**Die ideale Geschenkidee für Menschen, die sich für fremdländische Genüsse interessieren: ein Kochkursgutschein.**

Wir behalten uns vor, Kochkurse aus wichtigen Gründen zu verschieben oder abzusagen. Sie erhalten selbstverständlich den Kursbeitrag zurück, falls Sie keinen der Ersatztermine wahrnehmen können.

Unsere flüssigen Kochkursbegleiter sind feine Weine von  
**Roland Horvarth – Weinbauer, Österreich.**

### Joseph Peter

Multisprachlicher, erfahrener Weltkoch und kulinarischer Globetrotter, der seine Fachkenntnisse in der Schweiz, Belgien, Frankreich, Bahrein, Afrika, Südamerika und in sechsjähriger Arbeit in Asien erwarb. Er hat neben der thailändischen königlichen Familie mit König Bumiphol und Königin Sirikit unter anderem auch für Charly Chaplin, Friedensreich Hundertwasser, Mick Jagger und viele andere Persönlichkeiten gekocht.

Er war mehrere Jahre Küchenchef im Hilton, Bangkok und Leiter des thailändischen Köche-Nationalteams. Der Europameistertitel der Jungköche wurde ihm 1977 zugesprochen.



## Thai–Basiskochkurs – NEU!

- Ausführliche Warenkunde am Thai-Marktstand mit Qualitäts- und Einkaufstipps
- Gemeinsames Kochen von 7 Gerichten in der Gruppe
- Kulinarische Bandbreite: von der pikanten Garnelensuppe "Tom Yam Gung" bis zur knusprigen Thai "Poh Piard"– Rolle
- Anfertigen thail. Früchte- und Gemüsedekorationen
- „Mangoveredelung“ zum Sorbet

Termine: **11. / 18. / 25. September 2010**  
**02. / 09. Oktober 2010**  
**18. Dezember 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 180,–  
inkl. Grundkochkurs-Material, Speisen- und Getränkeverkostung, Weinempfehlung, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## Thai–Aufbaukochkurs

- Erweiterte Thai-Kochtechnik mit dem Wok
- Die Teilnehmer kochen in Gruppen von je 4-5 Personen
- Jede Gruppe bereitet 9 Gerichte zu, die anschließend gemeinsam verkostet werden

### Vorspeisen:

Satay Thai Gai ..... Satay-Spieße von Hühnchenfilets  
Yum Plar Muk ..... Pikanter Thai-Sepia-Salat  
Wanton Thord Crob ..... Gefüllte, gebackene Teigtaschen  
Tom Kar Gai ..... Hühnchensuppe mit Kokosmilch  
Yum Nua Yarng ..... pikanter Salat von gegrilltem Rindersteak

### Hauptspeisen:

Gai Hor Bai Toy ..... Pandanus Hühnchen  
Gung Preow Wan Makam .... Garnelen süß-sauer  
Hor Mok Pla ..... Curryfischflan

### Dessert:

Kao Neau Mamuang ..... Thai-Blumenduftmango mit köstlichem Kokosklebreis

Termine: **16. / 23. Oktober 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 205,–  
inkl. Thai-Aufbaukochkurs-Material, Speisen- und Getränkeverkostung mit den passenden Exotik-Drinks, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## „best off“ Kochkurs

### Asiens beliebteste Gerichte

„Peking Ente“ – das nobelste Geflügelgericht Asiens  
Ein Rezeptgeheimnis wird gelüftet. Die komplette Zubereitung des legendären Entengerichts mit der feinsten Hautkruste im Reiscepe.  
„Pla Ning Sin“ – das beliebteste Fischgericht Südostasiens  
Ganzer Drachenkopf, gedämpft im Soja Ingwersud  
„Geang Gang Ma Plao on“ – der edelste Curry  
Zubereitung vom Bärenkrebs in junger King Coconut  
„Kao Niau Mamuang“  
Thaiblumenduftmango mit Kokosklebreis und Jasminblütenessenz

Termine: **13. November 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 220,–  
inkl. Kochkurs-Material, Speisen- und Getränkeverkostung mit den passenden Exotik-Drinks, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## Thai Food in 5 minutes

### 5 minute cooking

Auszug aus den Rezepturen:  
Authentische Thaigerichte für den Alltag in Kürze zubereitet  
„Nua Nam Hoi“, geschnetzelte Rinderhuft mit Ingwer und Austernpilzen in Soja und Austernglasur  
„Moo Thord Kratiem Pak“ Thai Schweinenackensteak in Streifen im Knoblauch Kräutersambal und schwarzem Pfeffer  
„Geang Gung Zapparot“  
Roter Thai Curry mit Garnelen und Duftanaswürfel

Termine: **27. November 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 180,–  
inkl. Kochkurs-Material, Speisen- und Getränkeverkostung mit den passenden Exotik-Drinks, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## Wok–Seafood–Kochkurs

Auszug aus dem Programm:

- "Seafood & More" aus dem Wok
- Ausführliche, informative Warenkunde über Exotik-, Fisch- & Tiefseedelikatessen
- fachgerechtes Zerlegen von Krusten- und Schalentieren
- Gemeinsames Verkosten der zubereiteten Wok-Gerichte
- "Singapore Chili Crab", pikanter "Sepia Curry"

Termin: **20. November 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 230,–  
inkl. Wok-Kochkurs-Material, Verkosten der Wok-Gerichte mit den dazu passenden Getränken, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## Euro-Asiatischer Kochkurs

Fusionsküche mit Innovationen von:

- dreierlei Risotti gewürzt mit Thaicurries und Bärenkrebsen
- Hummer auf gemischten "Massaman-Curry" Linsen
- Roulade vom Thunfisch und Kalbslende im Pfefferblatt
- und weitere Gerichte

Termin: **04. Dezember 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 210,–  
inkl. Kochkurs-Material, Verkosten der Gerichte mit den passenden Getränken, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## Sushi–Kochkurs & History

- Lernen Sie die authentische Zubereitung von feinstem Sushi
- fachgerechtes Zerlegen und filetieren der Meeresprodukte
- Maki-, Nigiri- und Chirasi-Sushi

Termin: 11. Dezember **2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 240,–  
inkl. Sushi-Kochkurs-Material, Sushi-Verkostung mit den passenden Exotik-Drinks, zubereitetes Sushi zum Mitnehmen, Zertifikat, Rezeptmappe und einer Profikochschürze.

## Cocktail Barkurs

- Von "Mai Tai", "Daiquiri", "Whisky Sour" bis "Mojito"
- Gemeinsames Zubereiten von leckeren Partysnacks und Fingerfood

Termin: **18. Dezember 2010**

Teilnahmegebühr pro Person: € 210,–  
inkl. Cocktail-Barkurs-Material, Speisen- und Getränkeverkostung, Zertifikat und Rezeptmappe.