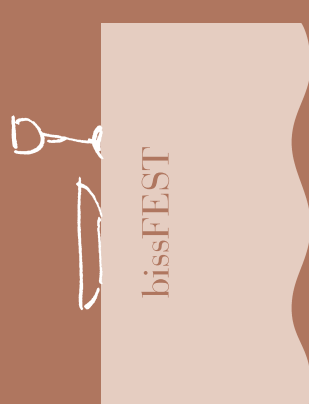


Programm 2011 bis 2012.

Kurs Nr.		Datum	Uhrzeit	Kurskosten	
360	Apéro riche (Neu) Salzige und süsse Köstlichkeiten ergeben eine kleine Mahlzeit.	360.1	Di	16. August 2011 18:30	SFr. 120.00
		360.2	Do	18. August 2011 10:30	
		360.4	Sa	20. August 2011 10:30	
		360.5	Mo	22. August 2011 17:00	
		360.6	Di	23. August 2011 10:30	
		360.7	Di	23. August 2011 18:30	
360.8	Mi	24. August 2011 18:30			
361	Fleisch im Mittelpunkt (Wiederholung) Verschiedene Garmethoden und Saucen	361.1	Mo	29. August 2011 18:30	SFr. 130.00
		361.2	Mi	31. August 2011 18:30	
		361.3	Do	01. September 2011 10:30	
362	Saisanküche – ein Kurs in 3 Akten jeweils Mo um 18:30 Uhr; 5.Sept., 14.Nov., 19.März 2012 jeweils Di um 10:30 Uhr; 6.Sept., 15.Nov., 20.März 2012 jeweils Di um 18:30 Uhr; 6.Sept., 15.Nov., 20.März 2012 jeweils Do um 17:00 Uhr; 8.Sept., 17.Nov., 22.März 2012	362.1	Mo	05. September 2011 18:30	SFr. 350.00
		362.2	Di	06. September 2011 10:30	
		362.3	Di	06. September 2011 18:30	
		362.4	Do	08. September 2011 17:00	
363	Herbstmenü mit Wild (Neu) Ergänzt mit herbstlichen Beilagen	363.1	Mo	12. September 2011 18:30	SFr. 125.00
		363.2	Di	13. September 2011 10:30	
		363.3	Di	13. September 2011 17:00	
		363.4	Do	15. September 2011 10:30	
		363.5	Do	15. September 2011 18:30	
364	Männerkochkurs (Neu) Männer kochen und geniessen unter sich.	364.1	Di	20. September 2011 18:30	SFr. 125.00
		364.2	Do	22. September 2011 18:30	
		364.3	Do	09. Februar 2012 18:30	
365	Kochen für Sie und Ihn (Neu) Weil Liebe durch den Magen geht	365.1	Di	28. September 2011 18:30	SFr. 250.00
		365.2	Mo	29. September 2011 18:30	
366	Raffinierte Saucen Das gewisse Etwas zu Fleisch und Fisch	366.1	Mo	24. Oktober 2011 18:30	SFr. 130.00
		366.2	Di	25. Oktober 2011 10:30	
		366.3	Di	25. Oktober 2011 18:30	
		366.4	Do	27. Oktober 2011 10:30	
		366.5	Do	27. Oktober 2011 17:00	
		366.6	Mo	31. Oktober 2011 18:30	
367	Gourmetmenü mit Weindegustation Die Weinhandlung TAB Sulgen präsentiert Languedoc-Weine.	367.1	Do	03. November 2011 18:30	SFr. 145.00
		367.2	Fr	04. November 2011 18:30	
368	Weihnachtsmenü (Neu) Traditionell-festlich auf Tisch und Teller	368.1	Mo	07. November 2011 18:30	SFr. 130.00
		368.2	Di	08. November 2011 10:30	
		368.3	Di	08. November 2011 18:30	
		368.4	Do	10. November 2011 10:30	
		368.5	Fr	18. November 2011 10:30	
		368.6	Sa	19. November 2011 10:30	
		368.7	Mo	21. November 2011 10:30	
		368.8	Mo	21. November 2011 17:00	
		368.9	Di	22. November 2011 10:30	
		368.10	Di	22. November 2011 18:30	
		368.11	Mi	23. November 2011 18:30	
		368.12	Do	24. November 2011 10:30	
		368.13	Sa	26. November 2011 10:30	
		368.14	Mo	28. November 2011 10:30	
		368.15	Mo	28. November 2011 18:30	
		368.16	Di	29. November 2011 10:30	
		368.17	Di	29. November 2011 18:30	
		368.18	Mi	30. November 2011 17:00	
		368.19	Do	01. Dezember 2011 10:30	
		368.20	Do	01. Dezember 2011 17:00	
		368.21	Mo	05. Dezember 2011 18:30	
		368.22	Di	06. Dezember 2011 10:30	
		368.23	Di	06. Dezember 2011 17:00	
		368.24	Mi	07. Dezember 2011 18:30	
		368.25	Do	08. Dezember 2011 10:30	
		368.26	Mo	12. Dezember 2011 17:00	
		368.27	Di	13. Dezember 2011 10:30	
		368.28	Do	15. Dezember 2011 10:30	
		368.29	Do	15. Dezember 2011 18:30	
369	Schnell und gut (Neu) Traditionell und schnell, ein beliebtes Thema im Januar	369.1	Mo	09. Januar 2012 18:30	SFr. 115.00
		369.2	Di	10. Januar 2012 10:30	
		369.3	Di	10. Januar 2012 18:30	
		369.4	Do	12. Januar 2012 10:30	
		369.5	Do	12. Januar 2012 17:00	
		369.6	Sa	14. Januar 2012 10:30	
		369.7	Mo	16. Januar 2012 17:00	
		369.8	Di	17. Januar 2012 10:30	
		369.9	Di	17. Januar 2012 18:30	
		369.10	Mi	18. Januar 2012 18:30	
		369.11	Mo	23. Januar 2012 18:30	
		369.12	Di	24. Januar 2012 10:30	
		369.13	Di	24. Januar 2012 17:00	
		369.14	Mi	25. Januar 2012 18:30	
		369.15	Mo	30. Januar 2012 18:30	
		369.16	Di	31. Januar 2012 10:30	
		369.17	Mi	01. Februar 2012 18:30	
370	Kochen für Sie und Ihn (Wiederholung) Weil Liebe durch den Magen geht (eine gute Geschenksidee)	370.1	Do	26. Januar 2012 18:30	SFr. 250.00
		370.2	Fr	27. Januar 2012 18:30	
		370.3	Sa	28. Januar 2012 18:30	
		370.4	Do	10. Mai 2012 18:30	
		370.5	Fr	11. Mai 2012 18:30	
371	Urchiges und Wärschaftes Neu interpretiert	371.1	Mo	06. Februar 2012 18:30	SFr. 120.00
		371.2	Di	07. Februar 2012 10:30	
		371.3	Di	07. Februar 2012 18:30	
		371.4	Mo	13. Februar 2011 17:00	
		371.5	Di	14. Februar 2012 18:30	
		371.6	Mi	15. Februar 2012 18:30	
		371.7	Do	16. Februar 2012 10:30	
		371.8	Do	16. Februar 2012 18:30	
372	Zum Valentinstag (Neu) Sie kochen für die PartnerIn ein 5-Gang-Menü, Kochen um 17:00 Uhr, Essen für PartnerIn um 19:00 Uhr	372.1	Sa	11. Februar 2012 17:00	SFr. 270.00
373	Gourmetmenü mit Weindegustation Die Oenologin Marica Bonomo präsentiert ihre Weine aus dem Veneto.	373.1	Fr	17. Februar 2012 18:30	SFr. 145.00
		373.2	Sa	18. Februar 2012 18:30	
374	Gastkoch Christian Nickel vom Restaurant Rigiblick Zürich wird Sie kulinarisch verwöhnen!	374.1	Mo	20. Februar 2012 18:30	SFr. 190.00
		374.2	Di	21. Februar 2012 10:30	
375	feurig kochen – nobel essen Das feurige und noble Essen zum 14. bissFEST-Geburtstag	375.1	Do	23. Februar 2012 17:00	SFr. 130.00
		375.2	Fr	24. Februar 2012 18:30	
		375.3	Sa	25. Februar 2012 10:30	
		375.4	Mo	27. Februar 2012 17:00	
		375.5	Di	28. Februar 2012 10:30	
		375.6	Mi	29. Februar 2012 18:30	
		375.7	Do	01. März 2012 10:30	
		375.8	Do	01. März 2012 18:30	
		375.9	Mi	07. März 2012 18:30	
		375.10	Do	08. März 2012 10:30	
		375.11	Do	08. März 2012 18:30	
		375.12	Mo	12. März 2012 18:30	
		375.13	Di	13. März 2012 17:00	
376	Frühlingsmenü (Neu) Ei, ei der Frühling ist erwacht!	376.1	Mo	26. März 2012 17:00	SFr. 125.00
		376.2	Di	27. März 2012 10:30	
		376.3	Di	27. März 2012 18:30	
		376.4	Mi	28. März 2012 18:30	
		376.5	Do	29. März 2012 10:30	
377	Whisky-Time mit einem Whiskyprofi Tasting und noising mit schottischen Whiskies, kochen eines 4-Gang-Menüs in Begleitung von Whisky und Wein	377.1	Fr	30. März 2012 18:30	SFr. 180.00
		377.2	Sa	31. März 2012 18:30	
378	Gastkoch Jan Leimbach vom *****Hotel Lenkerhof, Lenk, wird Sie kulinarisch verwöhnen	378.1	Mo	02. April 2012 18:30	SFr. 190.00
		378.2	Di	03. April 2012 10:30	
379	Champagner Champagner und Co. – ein exquisites Menü mit diversen Schaumweinen	379.1	Di	24. April 2012 18:30	SFr. 145.00
		379.2	Mi	25. April 2012 18:30	
		379.3	Do	26. April 2012 18:30	
380	Spargel (Neu) Ob weiss oder grün entdecken Sie die Spargel in ihrer Vielfalt	380.1	Di	01. Mai 2012 18:30	SFr. 120.00
		380.2	Mi	02. Mai 2012 18:30	
		380.3	Do	03. Mai 2012 10:30	
381	Sale e Pepe (Wiederholung) Inspiriert vom Gewürzprofi Ingo Holland kochen wir ein 5-Gang-Menü	381.1	Mo	07. Mai 2012 18:30	SFr. 120.00
		381.2	Di	08. Mai 2012 18:30	
382	Kochen für Sie und Ihn (Wiederholung) Weil Liebe durch den Magen geht	382.1	Do	10. Mai 2012 18:30	SFr. 250.00
		382.2	Fr	11. Mai 2012 18:30	
383	Sommergerichte Schön und leicht	383.1	Mo	14. Mai 2012 17:00	SFr. 115.00
		383.2	Di	15. Mai 2012 18:30	
		383.3	Di	15. Mai 2012 10:30	
		383.4	Mo	21. Mai 2012 18:30	
		383.5	Di	22. Mai 2012 17:00	
		383.6	Mi	23. Mai 2012 18:30	
		383.7	Do	24. Mai 2012 10:30	
		383.8	Do	24. Mai 2012 18:30	
384	Schnelle vegetarische Küche (Wiederholung) Vegetarische Alltagsküche, schnell und vollwertig	384.1	Di	29. Mai 2012 17:00	SFr. 110.00
		384.2	Mi	30. Mai 2012 18:30	
		384.3	Do	31. Mai 2012 10:30	
		384.4	Do	31. Mai 2012 18:30	
385	Marokko Die besten Rezepte von unserer Kochreise	385.1	Di	05. Juni 2012 10:30	SFr. 120.00
		385.2	Di	05. Juni 2012 18:30	
		385.3	Mi	06. Juni 2012 18:30	
		385.4	Do	07. Juni 2012 10:30	
		385.5	Sa	09. Juni 2012 10:30	
		385.6	Mo	11. Juni 2012 17:00	
		385.7	Di	12. Juni 2012 18:30	
386	Pasta gefüllt (Wiederholung) Cannelloni, Ravioli, Tortellini, Tortellacci mmmh... fein!	386.1	Mo	18. Juni 2012 18:30	SFr. 115.00
		386.2	Di	19. Juni 2012 18:30	
		386.3	Mi	20. Juni 2012 18:30	
387	Grillieren mit einem Profi Grillfest auf der Terrasse oder im Weinkeller begleitet von trinkFEST-Weinen	387.1	Fr	22. Juni 2012 18:30	SFr. 140.00
		387.2	Sa	23. Juni 2012 18:30	
		387.3	Do	28. Juni 2012 18:30	
		387.4	Fr	29. Juni 2012 18:30	
388	Glasklar (Wiederholung) Vom Apéro über Vorspeise bis Dessert, alles im Glas serviert	388.1	Mo	25. Juni 2012 18:30	SFr. 120.00
		388.2	Di	26. Juni 2012 10:30	
		388.3	Di	26. Juni 2012 18:30	
		388.4	Di	03. Juli 2012 17:00	
		388.5	Mi	04. Juli 2012 18:30	
389	Kellerfest im bissFEST (ohne Kochen) biss-und trinkFESTes aus dem Wallis	389.1	Fr	23. März 2012 18:30	SFr. 110.00
		389.2	Sa	24. März 2012 18:30	
390	Ferienkochwoche in Apulien Kochen und geniessen in traumhafter Umgebung. Freitag 16. September bis Freitag 23. September 2011	390.1	Fr	15. September 2011 14:00	Preis auf Anfrage
	Tag der offenen Weinflaschen Herzlich willkommen zur Weindegustation im trinkFEST.		Sa	22. Oktober 2011 11:00	gratis

Anmeldekarte.

Kurs Nr.	Thema	Datum	Zeit	Anz. Pers.
Kurs Nr.	Thema	Datum	Zeit	Anz. Pers.
Kurs Nr.	Thema	Datum	Zeit	Anz. Pers.
Kurs Nr.	Thema	Datum	Zeit	Anz. Pers.
Name	Vorname			
Strasse				
PLZ	Wohnort			
Telefon Privat	Telefon Geschäft			
Mobile	E-Mail			
Datum	Unterschrift			



Ob im bissFEST oder trinkFEST:
Wir heissen sie herzlich willkommen!
Agnes, Lisa, Angela und Team

Programm
2011 bis 2012

bissFEST
Kochschule
Treffpunkt für Feinschmecker
Löwenstrasse 4
9500 Wil



www.bissFEST.ch

Aktuelles.

Weinverkauf in unserem Weinladen «trinkFEST»	Öffnungszeiten: Mo–Fr, 9:00 – 11.00 Uhr, 17:00 – 18:30 Uhr. Während den Schulferien geschlossen.
Tag der offenen Weinflaschen	am Samstag, 22. Oktober 2011, ab 11:00 – 16:00 Uhr.
Kochferien in Apulien.	Erleben Sie die Italianità des Südens.
Weinreisen	Gerne organisieren wir für Kleingruppen individuelle Weinreisen. z.B. Veneto, Piemont, Wallis, Tessin, Lavaux, Burgund, Südtirol, Veltlin, usw.

Besonderes.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für Geschäfts- und private Anlässe bis 28 Personen.

Allgemeines.

Kursdauer	Kochkurse ca. 4 Stunden
Kurskosten	(siehe Programm) Im Kursgeld inbegriffen sind: Material, Rezeptdokumentation und Getränke
Anmeldung	mit beiliegender Anmeldekarte oder: Telefon 071 911 90 94 Telefon Lisa Nobel 071 944 15 85 Fax 071 911 90 14 Telefon Agnes Feurer 071 944 22 30 E-Mail contact@bissfest.ch Telefon Angela Hassler 079 333 89 62 Homepage www.bissfest.ch
Abmeldung	Bei kurzfristiger Absage (bis 3 Wochen vor Kursbeginn) können wir das Kursgeld leider nicht zurückerstatten. Selbstverständlich ist Ihre Anmeldung auf eine andere Person übertragbar.
Mitbringen	Küchenschürze

Das Team.

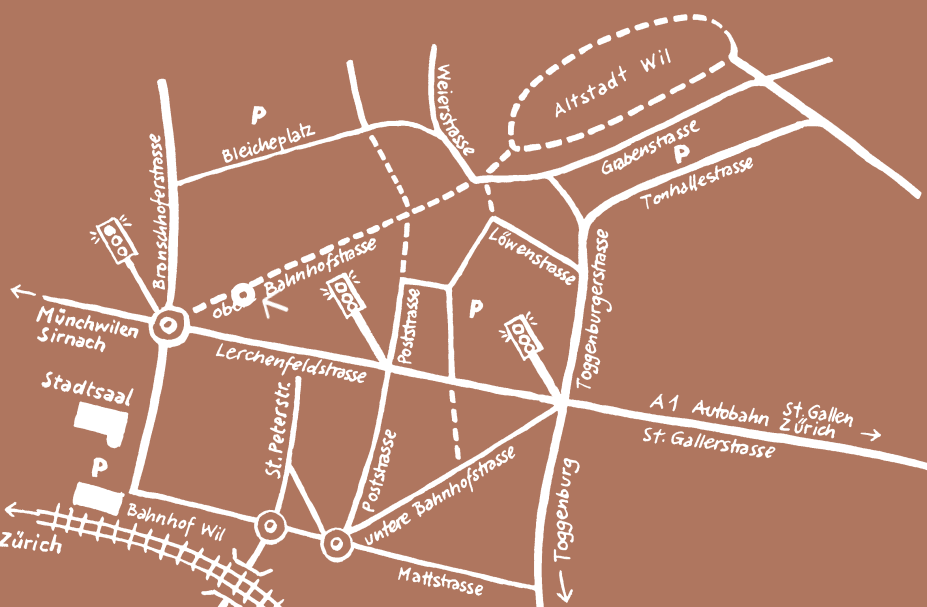


Lisa, Agnes und Angela vom bissFEST-Team freuen sich auf Sie!

So finden Sie uns.

bissFEST
Kochschule
Treffpunkt für Feinschmecker
Löwenstrasse 4
9500 Wil

Parkplatz
Benützen Sie bitte die öffentlichen Parkplätze in unmittelbarer Nähe!



bitte frankieren

bissFEST
Kochschule
Löwenstrasse 4
9500 Wil