

**Highlight im Herbst: PIEMONTE 23.-28. Sept. 2024 pro Person Fr. 1550.-**

Im wunderschönen herbstlichen Nizza Monferrato steht das gepflegte Anwesen «Casa Irene» auf einem Hügel, mit Aussicht auf die Hügellandschaft des Asti-Gebietes.

Ein schöner grosser Swimmingpool, ein Pizzeriaofen, gepflegter Rasen mit Liegestühlen.

Es gibt 3 Wohnungen mit insgesamt 7 Doppelzimmer, alle Zimmer mit Dusche/WC.

Im Preis inbegriffen:

- 5 Übernachtungen im DZ
- 5 mal Frühstücksbuffet mit hausgemachten Köstlichkeiten
- Begrüssungs-Apéro mit Häppchen
- Antipasti- und Pizaabend im Casa Irene
- 2 mal Kochkurs im Casa Irene (Dienstag und Donnerstag)
- 2 mal Nachtessen im gehobenen Ristorante
- Aperitiv mit Antipasti in Nizza Monferrato, nach dem Wochenmarkt
- Weinverkostungen auf schönen Weingütern, Grappa-Degustation
- Führung auf einer Haselnussplantage/Verkostung der Produkte
- alle Getränke zu den Kochkursen und im Restaurant

Nicht inbegriffen:

- individuelle Anreise
- evtl. Ausflüge an den freien Tagen (Dienstag und Donnerstag)

Für weitere Informationen, einfach nachfragen.

Die Plätze sind beschränkt und schnell ausgebucht!

Ein detailliertes Programm und Reiseplan folgt nach der Anmeldung.

Weitere Informationen und Bilder auf meiner Webseite.

# Kursprogramm bis Herbst 2024



**KochAtelier**

Vreny Dörig  
Rorschacherstr. 137  
9450 Altstätten (SG)  
T.+41 (0)78 628 15 65  
mail@koch-atelier.ch  
www.koch-atelier.ch

Anmeldung  
Newsletter:



# Kursprogramm bis Herbst 2024

- 43. Flying Dinner Frühlingsparty** Fr. 155.-  
 Viele kleine Gerichte mit Zutaten der Saison in pikant und süss, mit Fleisch, Fisch und Vegi, geeignet für eine ungezwungene Stehparty.  
 431 Donnerstag 11. Apr. 2024 18.30 Uhr
- 44. PASTA PASTA around the World** Fr. 155.-  
 Nicht nur in Italien sehr beliebt. In ganz Europa gibt es viele Nudelspezialitäten, aber auch in Asien, Amerika und...  
 441 Mittwoch 17. Apr. 2024 18.30 Uhr  
 442 Dienstag 30. Apr. 2024 18.30 Uhr
- 45. Vorspeisen und Dessert** Fr. 155.-  
 Verschiedene Vorspeisen, kalt und warm, die Lust auf mehr machen. Dann der krönende, süsse Abschluss, der unvergesslich sein soll.  
 451 Donnerstag 2. Mai 2024 10.30 Uhr  
 452 Mittwoch 15. Mai 2024 18.30 Uhr
- 46. Sanftes Garen** Fr. 160.-  
 Fleisch, Fisch, Gemüse mit verschiedenen Garmethoden sanft garen: Sous vide, Niedergaren, Dampfgaren, Pochieren, Konfieren  
 461 Mittwoch 29. Mai 2024 18.30 Uhr
- 47. Thailand zu Gast** Fr. 155.-  
 Die echte thailändische Küche, auch daheim kochen und geniessen, mit exotischen, feurigen, köstlichen Gewürzen und frischen Zutaten.  
 471 Mittwoch 5. Juni 2024 18.30 Uhr  
 472 Donnerstag 22. Aug. 2024 18.30 Uhr
- 48. Sommer in Skandinavien** Fr. 155.-  
 Mittsommerfest mit typischen köstlichen Gerichten aus der nordischen Küche.  
 481 Donnerstag 13. Juni 2024 18.30 Uhr
- 49. Gäste im Sommer** Fr. 160.-  
 Die bunte, leichte, frische Sommerküche mit der vielfältigen Auswahl saisonaler Zutaten, vereint in einem fröhlichen Menu.  
 491 Mittwoch 19. Juni 2024 10.30 Uhr  
 492 Donnerstag 27. Juni 2024 18.30 Uhr
- 50. Flying Dinner Sommerparty** Fr. 155.-  
 Es gibt wieder verschiedene kleine Gerichte, die «Mann/Frau» im Stehen oder gemütlich auf der Terrasse speisen kann.  
 501 Mittwoch 3. Juli 2024 18.30 Uhr

- 4-Gang Gourmetmenu im Appenzellerhof** Fr. 86.-  
 Start in die Sommerferien im Restaurant Appenzellerhof in Altstätten: Erika di Cataldo und Vreny Dörig präsentieren einen Sommertraum inkl. Apero.  
 Samstag 29. Juni 2024 18.30 Uhr

Anmeldung entweder im Appenzellerhof 071 755 15 25 oder bei mir.

## 20 Jahre KochAtelier

Es gibt etwas zu feiern!

Vor 20 Jahren eröffnete ich das KochAtelier und zu diesem Anlass möchte ich den vielen treuen, kochfreudigen, kreativen Kochkurs-Kund/innen einen riesigen Dank aussprechen und mit Ihnen anstossen. Es gibt Häppchen und etwas zu Trinken!

Ich bitte um eine kurze Anmeldung, damit ich den Anlass planen kann.

Zugleich möchte ich ein wenig ausmisten. Geschirr, Gläser, Tellerchen, Schüsselchen, Dekoartikel und Kochbücher, die sich in 20 Jahren angesammelt haben. Ich brauche Platz für Neues!

Darum werde ich einen kleinen Flohmarkt veranstalten.

Freitag 30. Aug. 2024 16.00 bis 20.00 Uhr  
 Samstag 31. Aug. 2024 11.00 bis 15.00 Uhr

- 51. 20 Jahre KochAtelier Jubi-Menu** Fr. 155.-  
 Die Evergreens aus 20 Jahren, zusammengestellt in einem festlichen Menu.  
 511 Mittwoch 4. Sept. 2024 18.30 Uhr  
 512 Freitag 6. Sept. 2024 18.30 Uhr  
 513 Mittwoch 11. Sept. 2024 10.30 Uhr

- 52. Pilzexkursion mit anschliessendem Pilzkochkurs** Fr. 185.-  
 Auf Pilzsuche in den Wald mit der Pilzexpertin Joy von Kameke-Plüss. Pilzkunde mit anschliessendem herbstlichen Kochkurs im KochAtelier.  
 521 Freitag 13. Sept. 2024 15.30 Uhr pilzen/18.30 Uhr KochAtelier  
 522 Samstag 5. Okt. 2024 14.00 Uhr pilzen/17.30 Uhr KochAtelier

- 53. Gäste im Herbst** Fr. 160.-  
 Das herbstlich-festliche Menu mit saisonalen Zutaten und die passenden Weine dazu.  
 531 Donnerstag 3. Okt. 2024 18.30 Uhr  
 532 Mittwoch 9. Okt. 2024 10.30 Uhr