

Vegetarische Antipasti zur Grillsaison

Die Grillsaison steht vor der Tür, und was könnte besser zu einem gemütlichen Grillabend passen als eine köstliche Auswahl an vegetarischen Antipasti? In diesem kommunikativen Kochkurs arbeiten Sie in kleinen Gruppen zusammen, um köstliche Vorspeisen zuzubereiten, die Ihre Gäste begeistern werden. Wir zeigen Ihnen, wie Sie frische Zutaten in wahre Gaumenfreuden verwandeln und geben Ihnen Tipps und Tricks zur Zubereitung und Präsentation der Antipasti. Wir zeigen Ihnen, wie Sie frische Zutaten in wahre Gaumenfreuden verwandeln und geben Ihnen Tipps und Tricks zur Zubereitung und Präsentation der Antipasti. Egal, ob Sie bereits ein erfahrener Koch sind oder gerade erst Ihre Kochreise beginnen - dieser Kurs ist für alle geeignet, die gerne gutes Essen und Geselligkeit genießen. Seien Sie bereit, Ihre Gäste beim nächsten Grillfest zu beeindrucken!

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Restebehälter.

Kurs-Nr.	92-010 (Semester: 1/24)
Dozentin/Dozent	Annette Hahnke
Daten und Kosten	Donnerstag, 25.04.2024, 18:00 - 21:00 Uhr
	19,50 Euro zzgl. Zutatenumlage
Veranstaltungsort	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche Freiherr-vom-Stein-Str. 1, 49716 Meppen
	Nicht rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Nicola Weiß

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
25.04.2024	18:00 - 21:00 Uhr	Freih.-v.-Stein-Haus, Raum 1-07, Küche