

## Wildkochkurs - mit neuen Rezepten

Wildkochkurs - mit neuen Rezepten Schätze des Waldes kreativ zubereitet

Zu den auserlesenen Zutaten für den kulinarischen Genuss gehört Wildfleisch, das fachkundig zubereitet werden muss, damit es auch wirklich gut schmeckt. Warenkunde mit vielen Informationen zu Wild aus heimischer Region und praktische Tipps für die Zubereitung stehen daher auf dem Kochkursprogramm und so wird das Kochen mit Wildfleisch auch für Sie sicher zum Erlebnis. Freuen Sie sich auf ein Mehr-Gang-Menü, das aus einer feinen Pilzsuppe mit Wildfond, Entenbrust an Salat, einem Hauptgang mit Rehgeschnetzeltem, Kräuterklößchen, leckerer Sauce und natürlich einem besonderen Dessert besteht. Die Lebensmittelumlage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter 0174 1357039

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Freitag
Zeitraum:	Fr. 21.02.2020 - Fr. 21.02.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	13

### Einzeltermine

21.02.2020

16:30 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche