

Tolle Salat-Gerichte

Tolle Salat-Gerichte

Ob als Vorspeise, Beilage, vollständige Mahlzeit, Hauptspeise oder süße Nachspeise, Salate sind bei jedem Essen sehr beliebt und lassen sich variantenreich und farbenfroh mit saisonalen Zutaten, aber auch z.B. mit Fleisch und Fisch oder Käse kreativ ergänzen und kombinieren. Fruchtig, exotisch oder mit einer selbst gemachten Sauce kräftig komponiert, sind Salat Gerichte nicht nur eine Augenweide, sondern ein echter Gaumenschmaus. Freuen Sie sich auf exquisite Saucen wie die Orangensauce mit karamellisiertem Zucker auf Hühnerbrüstchen oder ein Zwiebel-Wein-Dressing zur Champignon-Rohkost mit frischen Kräutern. Es erwarten Sie frische Kost und Beilagen Salate mit marinierter Karotte oder Gurke mit lecker angemachtem körnigen Frischkäse. Die selbst hergestellte Cocktailsauce, bekannt zu Fondue, Fisch oder Fleisch wird an diesem Abend zu Eiernudelsalat mit Krabben und Schinken, Tomate und Paprikaschote gereicht. Unser süßes Highlight wird Obst in einer raffinierten Marinade aus Ingwer und Minze getoppt mit Sorbet sein. 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. 19.06.2020 - Fr. 19.06.2020 |
| Dauer: | 1 Termine |
| Gebühren: | 32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern) |
| Mindestteilnehmer: | 6 |
| Teilnehmer maximal: | 12 |

Einzeltermine

19.06.2020

16:30 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche