

Wildkochkurs 1

Wildkochkurs 1 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 Rehgeschnitzeltem, 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 ----- Hinweis: Bitte beachten Sie unsere Verhaltens- und Hygieneregungen (die ausführlichen Regelungen können Sie der Homepage-Startseite und Ihrer Anmeldebestätigung entnehmen). Mit Ihrer Anmeldung nehmen Sie die Verhaltens- und Hygieneregungen zur Kenntnis und erkennen diese an. Im gesamten Gebäude ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Der Mund- und Nasenschutz kann, zum Essen und nach Einnahme des Sitzplatzes, abgelegt werden. Welche Masken gefordert werden (FFP2, OP-Maske etc.) entnehmen Sie bitte der Homepage- Startseite. Bitte halten Sie den Mindestabstand von 1,5 Metern sowie die Hust- und Niesetikette ein und achten Sie auf eine ausreichende Handhygiene. Vermeiden Sie Personenansammlungen und verlassen Sie das Gebäude direkt nach Ihrem Kursbesuch. Bitte informieren Sie sich auf unsere Homepage über alle aktuellen Änderungen und Regelungen.

Dozent/innen:	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 12.02.2022 - Sa. 12.02.2022
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	34,67 € (26,50 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	8

Einzeltermine

12.02.2022

11:00 - 15:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche