

## Herbst-Menü -NEU-

Herbst-Menü -NEU-

Der Herbst bringt auch in diesem Jahr eine reiche Ernte eine unglaubliche Vielfalt an Obst und Gemüse. Dieser Reichtum wird beim Kochen in unserer Herbstküche genutzt und zu raffinierten, saisonalen und schmackhaften Speisen zubereitet. Freuen Sie sich auf die nussig schmeckende Muskatkürbissuppe, die mit Ingwer und Ahornsirup verfeinert wird, auf Feldsalat mit Quitten-Vinaigrette und geräucherter Gänsebrust, gefüllte Crêpes, Rindersteak mit Steinpilz-Risotto und grünem Salat sowie einen Birnen-Prasselkuchen vom Blech für die ganze Familie. Die Lebensmittellage wird direkt mit der Dozentin abgerechnet. Bitte eine Schürze und Behälter für Reste mitbringen.

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Freitag
Zeitraum:	Fr. 15.11.2019 - Fr. 15.11.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

15.11.2019

16:30 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche