

Sommerparty

Kulinarische Urlaubsstimmung in den eigenen Garten zu zaubern, ist das Ziel dieses Seminars. Durch gut durchdachte Vorbereitung können auch Sie als GastgeberIn Ihre Sommerparty mit Ihren Gästen entspannt genießen.

- Zum Grillen geeignete Teilstücke unterschiedlichster Fleischarten kennenlernen
- Verschiedene Fleisch- und Gemüsevariationen mit den dazu passenden Grillsaucen, Salaten und Beilagen zubereiten
- Fruchtige Nachspeisen kreieren
- Sommerfloristik mit Blumen, Obst und Gemüse

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	64,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine