Kreative Ideen fürs steirische Buffet - Frische KochSchule Leoben

Ob Geburtstagsparty, sommerliches Gartenfest oder Hauseinweihung - bei Feiern mit Gästen ist ein Buffet ideal und unkompliziert.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen Möglichkeiten aus regionalen Köstlichkeiten ansprechende Speisenkreationen zuzubereiten und Buffettische dekorativ zu gestalten. Wir liefern praktische Tipps zur Vorbereitung, Präsentation, entsprechenden Mengen und vielem mehr.

Nach dem Seminar werden Sie Ihre Gäste mit Terrinen, Aufstrichen, traditionellen Gerichten, vegan-vegetarischen Alternativen und optisch und geschmacklich auffallenden Desserts aus heimischen Produkten überraschen. Auch das Legen dekorativer Platten ist Thema des Kurses.

Ein perfekt vorbereitetes Buffet wird nicht nur Ihre Gäste überzeugen, sondern garantiert auch Ihnen als Gastgeber:in Genuss und Entspannung auf Ihrer eigenen Party.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten. Die Einhebung des Kursbeitrages erfolgt mittels Rechnung per Mail nach Kursende.
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine