

Frühlingsbrunch – leicht, frisch & raffiniert

Entdecken Sie die bunte Vielfalt des Frühlings bei einem genussvollen Brunch!

In diesem Kochkurs bereiten wir gemeinsam verschiedene Brunch-Speisen zu – von klassisch bis kreativ neu interpretiert.

Freuen Sie sich auf fluffige Omelettes mit frischen Kräutern, selbstgebackene Bagel mit herzhaften Belägen und überraschend würzige pikante Buchteln – ein echtes Highlight auf jedem Brunchbuffet.

Ob als Inspiration für Ihr nächstes Familienfrühstück, den Osterbrunch oder ein entspanntes Treffen mit Freunden: Dieser Kurs bietet Ihnen abwechslungsreiche Rezeptideen, praktische Tipps zur Vorbereitung und ansprechenden Präsentation, denn das Auge will als erstes überzeugt werden.

Ideal für alle, die gerne gemeinsam genießen und Lust auf frische Frühlingsküche haben!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

08.05.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	08.05.2026 17:00
Ende	08.05.2026 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020215
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark