
Genuss in kleinen Bissen

Gemeinsam bereiten wir eine Auswahl an herzhaften und kreativen Kleinigkeiten zu, die vielseitig einsetzbar sind - als Fingerfood oder Bestandteil eines Buffets. Ob gefüllte Brötchen, knusprige Häppchen, würzige Dips oder raffinierte Kleingebäcke - die Kombination aus traditionellem Handwerk und modernen Ideen steht dabei im Mittelpunkt.

Ein besonderes Augenmerk wird auf den Einsatz regionaler Lebensmittel gelegt. Frisches Gemüse, hochwertige Mehle aus der Umgebung und saisonale Produkte sorgen nicht nur für besten Geschmack, sondern unterstützen auch eine nachhaltige und bewusste Küche.

Ebenso wird ein Sauerteig selbst angesetzt und gepflegt.

Neben vielen praktischen Tipps zur Zubereitung und Präsentation bleibt genug Raum für Austausch, Inspiration und natürlich gemeinsamen Genuss.

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 39,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Für alle interessierten Personen

Mitzubringen: Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine