

Kreative Ideen für´s steirische Buffet - Frische KochSchule Feldbach

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: 56,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

15.11.2025 09:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	15.11.2025 09:00
Ende	15.11.2025 14:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020320
Trainer:in	Petra Wippel
Veranstalter	LFI Steiermark