

Sommerparty

Lust auf einen unvergesslichen Sommerabend? Das Ziel dieses Seminars ist es, kulinarische Urlaubsstimmung in den eigenen Garten zu zaubern. Durch gut durchdachte Vorbereitung können auch Sie als GastgeberIn Ihre Sommerparty mit Ihren Gästen entspannt genießen.

Im Seminar lernen Sie, welche Teilstücke unterschiedlicher Fleischarten sich besonders zum Grillen eignen, und wie Sie verschiedene Fleisch- und Gemüsevariationen mit den dazu passenden Grillsoßen zubereiten. Darüber hinaus werden Sie köstliche Salate und Beilagen sowie fruchtige Desserts kreieren. So wird Ihre Gartenparty zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine