Kreative Ideen für´s steirische Buffet -

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:	71,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, evtl. Platte oder Teller

Verfügbare Termine

16.01.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	16.01.2027 09:00
Ende	16.01.2027 14:00
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	6-0021655
Trainer:in	Petra Wippel
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at