

Mediterrane Küche

SEMINARLEITUNG:

Helmut Schinwald
Berufsschullehrer an der BS Altmünster



Foto: privat

INHALT:

Weniger ist mehr. So oder so ähnlich könnte das Motto der mediterranen Küche lauten.

Wenige, dafür aber umso hochwertigere Lebensmittel und Zutaten machen ein echtes italienisches Festmahl, Fischgerichte zu einem wahren Hochgenuss. Selbstgemachte Pasta, mit frischen Kräutern verfeinerte Saucen, ein paar Spritzer Olivenöl und etwas Meersalz - schon hat man ein lecker-leichtes mediterranes Gericht gezaubert. Wir weihen Sie in die Geheimnisse der Mittelmeerküche ein und nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise.

ANMERKUNG: An diesem Seminar können auch (Ehe)Partner/innen teilnehmen!

Wo: Berufsschule Altmünster

WANN: Samstag, 13. April 2024, 9:00 Uhr bis 15:00 Uhr

KOSTEN: Seminargebühr EUR 110,-- (inkl. Unterlagen, Aperitif, Menü und Getränke)