



Kochkurs - Fine Dining Silvester ohne Stress

Den Jahreswechsel entspannt mit Freunden/Familie Zuhause feiern ohne auf Genuss und Stil zu verzichten. Die Vorbereitung ist der Schlüssel.

Wir bereiten in diesem Kochkurs ein 3-Gänge Menü vor und lernen, welche Komponenten, Dekoration und Beilagen am Vortag bereits erledigt werden können, damit die „Küchenzeit“ an Silvester minimiert wird:

Cremiges Currysüppchen mit Weißwurst und Garnele

Ochs in Heu und Salz u.a. mit kandierten Tomaten, Rotweinjus

Mohncreme mit winterlich eingelegten frischen Früchten

Zusätzlich gibt es einige Tipps zum Anrichten der Teller, so dass Ihr Euer Silvestermenü entsprechend präsentieren könnt.

Datum: 22. November 2024

Uhrzeit: 16 – 21 Uhr

Ort: Höhenkirchen-Siegertsbrunn

Diesen Kurs biete ich dieses Jahr über die VHS-Südost an, bitte meldet Euch direkt über folgenden Link bei der VHS an.

[Willkommen bei der VHS SüdOst! Volkshochschule SüdOst im Landkreis München: Fine Dining - Silvester ohne Stress](#)

Ich freue mich auf einen leckeren und unterhaltsamen Abend mit Euch !

Uta kocht!