

Event ohne Übernachtung

Kochevent: Indische Köstlichkeiten

Geschmacksexplosionen vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens verzaubern die Sinne und verleihen den Leckereien zusätzlich einen Hauch Exotik.



Programm-Idee

Ein indischer Kochkurs ist wie Bollywood auf dem Teller - bunt, voller Aromen und immer ein bißchen dramatisch! Hier lernst du, mit Gewürzen zu zaubern und jedes Gericht in ein Geschmacksspektakel zu verwandeln. Perfekt für alle, die gerne experimentieren oder einfach mit duftendem Insiderwissen glänzen wollen!

Paket-Nummer: 0516004

Region:	📍	48143 Münster
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	8 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 79,00 € p.P.

Beschreibung

Von den Gipfeln des Himalayas bis in den sonnigen Süden Indiens - in diesem Kochkurs entdeckst du, warum Indiens Küche so einzigartig ist! Hier duftet es nach Kardamom, Kreuzkümmel und Kurkuma, während in den Töpfen echte Klassiker entstehen. Ob mild oder höllische Schärfe - du bestimmst, wie viel Feuer ins Essen kommt. Nebenbei erfährst du, warum die Küche des Nordens die meisten Gewürze verwendet und der Westen am Varianten reichsten ist. Also, ran an die Zutaten, die Gewürze und die Chilis - es wird aromatisch, richtig spannend und so bunt wie ein Holi-Fest!

Event ohne Übernachtung

Kochevent: Indische Köstlichkeiten

Geschmacksexplosionen vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens verzaubern die Sinne und verleihen den Leckereien zusätzlich einen Hauch Exotik.

Anbieter-Bewertungen

10 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.90 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.40 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Mindestumsatz 850€ netto zzgl. MwSt.

Leistungen inkl.

- Alle benötigten Lebensmittel und Equipment für das Kochen
- Professionelle Anleitung des Kochkurses (auch vegetarisch möglich)
- Konzeption, Organisation, Durchführung
- Wasser, Saft, Wein, Sekt

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0516004

