

Event ohne Übernachtung

Tapas, Mezze & Verrines - Fingerfood Kochkurs

Klein, aber oho - hier dreht sich alles um kleine Köstlichkeiten aus aller Welt!



Programm-Idee

Das perfekte Teamevent! "Kleine Häppchen, große Freude!" - In diesem Kurs dreht sich alles um Mezze, Antipasti und Verrines. Von pikant bis süß, hier zauberst du in Mini-Portionen großartige Aromen! Entdecke die Vielfalt der kleinen Köstlichkeiten, die du mit den Händen genießen kannst. Kreativität und Genuss ist garantiert - und dabei bleibt das Chaos in der Küche genauso klein wie die Portionen!

Paket-Nummer: 0528114

Region:	📍	48143 Münster
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	8 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 89,00 € p.P.

Beschreibung

Bei unserem Fingerfood-Kochkurs wird es bunt! Heute lassen wir die Antipathie gegen langweilige Snacks hinter uns und tauchen ein in die Welt der Tapas, Mezze und kleinen Buffet-Gläschen. Gemeinsam zaubern wir bunte Röllchen, Spieße und andere kreative Kleinigkeiten, die garantiert den Appetit anregen. Egal, ob du für deine nächste Party die perfekten Leckereien vorbereiten möchtest oder den Vorstand deines Vereines mit außergewöhnlichen Kreationen beeindrucken willst - hier lernst du alles, was du brauchst. Vom richtigen Wickeln der Wraps bis zum kunstvollen Spießen, wir zaubern kleine Köstlichkeiten, die richtig Eindruck machen!

Event ohne Übernachtung

Tapas, Mezze & Verrines - Fingerfood Kochkurs

Klein, aber oho - hier dreht sich alles um kleine Köstlichkeiten aus aller Welt!

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
- 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. 0528114

