

Event ohne Übernachtung

Kochkurs: Feinstes Fleisch

Fleisch ist mein Gemüse - hier dreht sich alles um die Vielfalt der Fleisches-Lust!



Programm-Idee

Ein kulinarisches Abenteuer! Hier geht es um saftige Braten, zarte Ragouts und rosige Filets. Erst die gekonnte Zubereitung macht aus manchen Fleisch Cuts ein Genuss Erlebnis. Damit ihr am Ende ein Fleisch-Experte seid, geben wir Euch viele Tricks und Tipps zu Garmethoden, Zuschnitt, Lagerung und Temperaturen. Werdet zum Fleischeslust Entdecker!

Paket-Nummer: 0528124

Region:	📍	48143 Münster
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	8 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 94,00 € p.P.

Beschreibung

Hier geht es zum Kochkurs für alle Fleisch-Freaks. Egal ob du ein geübter Fleisch-Experte oder ein Newbie bist, wir machen dich zum feinen Fleisch-Flüsterer. Aber Achtung: Wer das perfekte Steak nicht von einem Schuhsohlen-Braten unterscheiden kann, wird von uns nicht nur kulinarisch, sondern auch humorvoll gegrillt! Wir werden uns mit den wichtigsten Fleischarten befassen, vom saftigen Braten bis hin zum geheimen Rezept für das perfekte Secreto. Aber keine Sorge, es wird nicht nur ums Braten und Brutzeln gehen - wir haben auch ein paar schlaue Tricks, um Fleisch so zu garen, dass es aussieht wie das Meisterwerk eines Sternekochs. Komm vorbei, bring deinen Humor und Hunger mit - und geh mit einem Rezeptbuch, das dich zum Fleisch-Guru macht!

Event ohne Übernachtung

Kochkurs: Feinstes Fleisch

Fleisch ist mein Gemüse - hier dreht sich alles um die Vielfalt der Fleisches-Lust!

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 940€ 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. 0528124

