

Ernährung

Kurzkurs

Gäste verwöhnen und entspannt
geniessen

Ziel

Sie erhalten Anregungen für Ihre nächsten Einladungen im Frühling und Sommer. Sie tauschen zündende Ideen für Menuvorschläge und Dekorationen aus. Sie werden ein festliches Menu zubereiten und dazu passend den Tisch decken und dekorieren.

Die Serviceregeln für Getränke und Speisen werden praktisch umgesetzt und Ihrem persönlichen Stil angepasst.

Inhalt

Teil A:

- Menukomponenten zusammen besprechen
- Ablauf effizient planen
- Rezepte fachgerecht zubereiten

Teil B:

- Einladung planen
- Dekorationsmöglichkeiten erarbeiten
- Tisch fachgerecht decken
- Serviceregeln anwenden

Bemerkungen

Sie werden an einem Kursabend den Teil A besuchen und am zweiten Abend den Teil B. An beiden Abenden werden Sie in den Genuss der hergestellten Speisen kommen. Sie erhalten eine Rezeptdokumentation und einen Starter für Dekorationen.

Bitte eigene Kochschürze mitbringen.

Kursdaten: 05.04. und 17.05.2017

Kosten

Kursgeld

CHF 150.00

Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen

Frühlingssemester 2017

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK3A	Mi	17:45 - 21:30	A 016	05.04.17 - 17.05.17	Edith Kühnis Cornelia Gräni