

Event ohne Übernachtung

Kochevent: Thailand kulinarisch

Lasst euch von der Vielfalt verführen und lernt im Thai Kochkurs, wie schnell ihr die Gerichte zu Hause nachkochen könnt.



Programm-Idee

Thailand kulinarisch zu entdecken ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Möglichkeit, die Kultur und das Leben der Menschen des Landes besser kennenzulernen. Wir zeigen euch spezielle frische Produkte, typische Gewürze und regionale Spezialitäten. Dabei lernst du die Essgewohnheiten besser kennen. Lass dich von der Vielfalt der thailändischen Küche verzaubern! Am Ende des Kurses wirst du hungrig nach mehr sein!

Paket-Nummer: 0516010

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

Event ohne Übernachtung

Kochevent: Thailand kulinarisch

Lasst euch von der Vielfalt verführen und lernt im Thai Kochkurs, wie schnell ihr die Gerichte zu Hause nachkochen könnt.

Beschreibung

Die Küche Thailands ist einfach und doch vereint sie so vielfältige und einzigartige Aromen und Düfte wie kaum eine andere exotische Küche. Sie ist eine der interessantesten und vielseitigsten in Süd-Ostasien. Typisch für die thailändische Küche sind frische Zutaten und viele Gewürze, die in der kleinsten Garküche zu finden sind.

Die Thais lieben es zu essen und speisen oft in großer Runde. Pro Person gibt es mindestens zwei Gerichte und jeder probiert von allem. Kein Wunder, gibt es doch jede Menge Köstlichkeiten zu entdecken: Sauer-scharf Suppen, würzige Wan Tans und Frühlingsrollen, exotische Glasnudelsalate oder die vielseitigen, leckeren Currygerichte wie z.B. Gaeng pah nua - Rotes Dschungelcurry mit Rindfleisch. Thai Mahlzeiten sind im Gegensatz zu der weitläufigen Annahme nicht immer scharf, ganz im Gegenteil, Sie können selbst entscheiden, wie "spicy" Ihr Essen werden soll. Lassen Sie sich von dieser großen Vielfalt verführen und lernen Sie in unserem Thai Kochkurs, wie schnell und unkompliziert Sie die Gerichte zu Hause nachkochen können.

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

Event ohne Übernachtung

Kochevent: Thailand kulinarisch

Lasst euch von der Vielfalt verführen und lernt im Thai Kochkurs, wie schnell ihr die Gerichte zu Hause nachkochen könnt.

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0516010

1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“