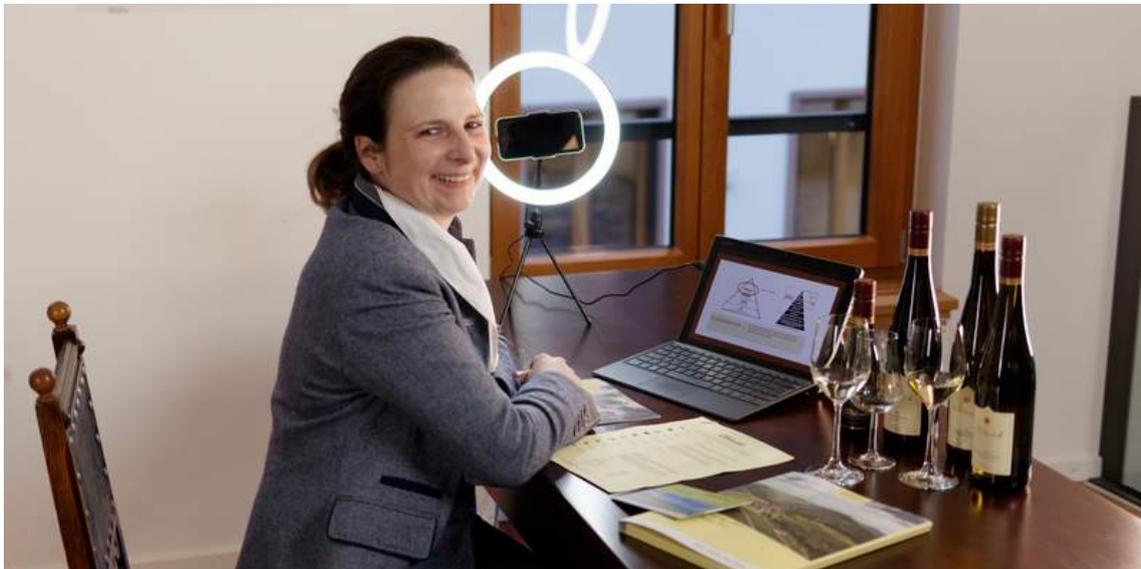


Online-Event

Dampfnudel-Kochkurs mit Weinprobe

Online-Kochkurs mit Weinprobe, inkl. live Moderation und Genussbox



Programm-Idee

Es erwartet Sie ein spannender Online-Kochkurs inklusive Weinverkostung. Wir führen Sie live durch den Online-Kurs, und verkosten mit Ihnen während des Kochkurses passende Weine zu den Speisen.

Paket-Nummer: 0520595

Region:	📍	Gesamt-Deutschland
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	10 - 50 Teilnehmer
Dauer:	🕒	150 Minuten
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 119,00 € p.P.

Online-Event

Dampfnudel-Kochkurs mit Weinprobe

Online-Kochkurs mit Weinprobe, inkl. live Moderation und Genussbox

Beschreibung

Die Dampfnudel ist ein Pfälzer Nationalgericht, ähnelt als Hefeteig etwas dem Marillenknödel, aber wird nicht im reinen Wasserdampf, sondern in der (Gusseisernen-) Pfanne mit Salzkruste „gebacken“.

Die Buchautorin des Dampfnudel-Kochbuches Yvonne Graf gibt Ihr Wissen auf der Basis eines über 150 Jahre alten Pfälzer Rezeptes an Sie weiter. In unserem Kochkurs werden wir gemeinsam den Hefeteig ansetzen, kneten, brutzeln und aus der goldbraun gebackenen Dampfnudel einen Dampfnudel-Burger herstellen.

Der fertige Dampfnudel-Burger harmoniert perfekt zu Riesling. Während der Gehzeit des Hefeteiges erwartet Sie eine Riesling-Weinprobe mit Winzerin Barbara Roth, die gemeinsam mit Ihnen den Riesling-Sekt und die beiden Riesling-Weine verkosten wird. Erfahren Sie mehr über unser Familienweingut und freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen, interaktiven und kulinarischen Abend online@Home!

Technik

- | | | |
|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Die meisten Plattformen | <input type="checkbox"/> Mobile Phone | <input type="checkbox"/> PC |
| <input type="checkbox"/> Android | <input type="checkbox"/> IOS | <input type="checkbox"/> Windows |
| <input type="checkbox"/> Linux | <input type="checkbox"/> MacOS | <input type="checkbox"/> Zoom |
| <input type="checkbox"/> MS Teams | <input type="checkbox"/> Cisco WebEx | <input type="checkbox"/> EventMobi |
| <input type="checkbox"/> Google Meet | <input type="checkbox"/> Hopin | <input type="checkbox"/> Plazz |
| <input type="checkbox"/> Wonder | <input type="checkbox"/> Download notwendig | <input type="checkbox"/> Download nicht notwendig |

Service

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> CO2 ausweisbar | <input type="checkbox"/> CO2 Kompensation | <input checked="" type="checkbox"/> mit Moderator |
| <input type="checkbox"/> ohne Moderator | <input type="checkbox"/> eigener Moderator | <input type="checkbox"/> kein Support |
| <input type="checkbox"/> mit Support | <input type="checkbox"/> ohne Warenversand | <input checked="" type="checkbox"/> mit Warenversand |

Interaktion

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> niedriges Level | <input checked="" type="checkbox"/> mittleres Level | <input type="checkbox"/> hohes Level |
| <input type="checkbox"/> jeder für sich | <input checked="" type="checkbox"/> in Teams | <input checked="" type="checkbox"/> alle zusammen |

Leistungen inkl.

- Tasting-Box für bis zu 2 Personen
Sie erhalten einige Zutaten + Einkaufsliste für die restlichen Zutaten zugeschickt. In der Tasting-Box befinden sich auch die Weine / Sekte für die Online-Verkostung.
- Live-Moderation
Yvonne Graf führt Sie gekonnt durch den Online-Kochkurs, Barbara Roth moderiert die Weinverkostung.

Online-Event

Dampfnudel-Kochkurs mit Weinprobe

Online-Kochkurs mit Weinprobe, inkl. live Moderation und Genussbox

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0520595

