

Event ohne Übernachtung

Kochen mit Wildkräutern

Ein kulinarisches Highlight, das verbindet: Wildes 3-Gänge Menü



Programm-Idee

Ob als Weihnachtsfeier, Sommerfest oder kreativer Teambuilding-Tag: Dieses Event bringt frischen Wind in Ihre Firmenveranstaltung - und frische Kräuter auf den Teller. Gemeinsam bereiten wir ein wildes 3-Gänge-Menü aus saisonalen Wildkräutern zu. Dabei erhalten die Teilnehmenden eine kurze Einführung in die Welt der essbaren Wildpflanzen sowie praktische Tipps zur Verarbeitung und Verwendung.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Kochen mit Wildkräutern

Ein kulinarisches Highlight, das verbindet: Wildes 3-Gänge Menü

Paket-Nummer: 0529885

Region:		Erding
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		6 - 20 Teilnehmer
Dauer:		4 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:		ab 100,00 € p.P.

Beschreibung

Bärlauch, Löwenzahn & Co - spannend, aber wie geht das eigentlich?

Wildkräuter klingen aufregend, doch viele wissen nicht, wie man sie richtig erkennt, verarbeitet und geschmackvoll in ein Menü integriert. Genau hier setzt unser Workshop an: Ich begleite Ihr Team Schritt für Schritt in diese neue kulinarische Welt - mit Wissen, Praxis und ganz viel Genuss. Gemeinsam entdecken wir, wie aus wilden Pflanzen echte Gaumenfreuden werden.

Das erwartet Ihr Team:

- Kurze Einführung in die Wildkräuterküche
- Gemeinsames Kochen eines 3-Gänge-Menüs
- Tipps & Tricks zur Verarbeitung von Wildkräutern
- Gemeinsames Abendessen in entspannter Atmosphäre
- Handout mit Rezepten zum Mitnehmen
- Im Fokus stehen Genuss und das gemeinsame Erlebnis.

Wichtige Hinweise

Das Menü wird vorab abgestimmt und kann auch vegetarisch, vegan oder gemischt gestaltet werden.

Leistungen inkl.

- 4-stündiger Workshop mit vielen Tipps&Tricks
- Anleitung & Betreuung durch erfahrene Kursleitung
- Genussvolles Abendessen in stilvollem Rahmen
- Handout mit Rezepten zum Mitnehmen
- Getränke (Wasser, Tee, Softdrinks)

Zusatzleistungen

- Alkoholische Getränke
Auf Wunsch und nach Absprache können auf das Menü abgestimmte alkoholische Getränke dazu gebucht werden (Wein, Bier).
Preis: auf Anfrage

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Kochen mit Wildkräutern

Ein kulinarisches Highlight, das verbindet: Wildes 3-Gänge Menü

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0529885



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.