

Event ohne Übernachtung

Wild-Kochkurs

Jetzt wirds Wild - Der Wild-Kochkurs



Programm-Idee

Wildfleisch lebt von Charakter und Geschmack - genau darum geht es in diesem Kurs. Hirsch, Reh & Hase werden fachgerecht zubereitet, von der richtigen Hitze bis zur perfekten Würze. Kräftige Saucen, saftiges Fleisch und ehrliches Handwerk stehen im Mittelpunkt. Locker, entspannt und voller Genuss - für alle, die Wild neu entdecken wollen.

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

Wild-Kochkurs

Jetzt wirds Wild - Der Wild-Kochkurs

Paket-Nummer: 0530634

Region:	 48143 Münster
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Teilnehmer:	 8 - 50 Teilnehmer
Dauer:	 4 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	 ab 104,00 € p.P.

Beschreibung

Wildküche ist ehrlich, intensiv und alles andere als alltäglich. In diesem Kochkurs dreht sich alles um Hirsch, Reh, Hase & Co. - Fleisch mit Charakter und Geschichte. Gemeinsam lernen wir, wie Wild fachgerecht vorbereitet wird, welche Hitze, Garzeiten und Würzungen das Aroma optimal zur Geltung bringen und wie kräftige Saucen den Geschmack perfekt ergänzen. Trockenes Fleisch gibt es hier nicht, stattdessen purer Genuss und ehrliches Handwerk. Die Atmosphäre ist entspannt: Wir kochen zusammen, probieren, lachen und tauschen Tipps aus - gern auch bei einem guten Glas Wein. Ein Kurs für alle, die neugierig auf echte Wildküche sind, Geschmack lieben und Lust haben, Wild ganz neu zu entdecken.

Anbieter-Bewertungen

12 abgegebene Bewertungen  4.89 von 5 Sternen

Preis/Leistungsverhältnis:	 4.42 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	 5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	 5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	 4.92 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	 5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	 5.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Mindestumsatz 900€ netto

Leistungen inkl.

- Lebensmittel und Equipment für das Kochen
- Professionelle Anleitung des Kochkurses
- Konzeption, Durchführung und Equipment
- Wasser, Saft, Wein, Sekt

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

Wild-Kochkurs

Jetzt wirds Wild - Der Wild-Kochkurs

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530634



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.