

Event ohne Übernachtung

Bayerischen Schweinebraten kochen in München

Gemeinsam Schweinebraten zubereiten, Knödel rollen, Krautsalat mischen und das fertige Gericht in entspannter Runde genießen. Dazu gibt es ein...



Programm-Idee

Bei eurem Gruppenevent habt ihr Lust auf ein echtes Stück bayerische Wirtshausküche? Dann ist mein Schweinebraten-Kochkurs genau das Richtige für euch! Gemeinsam bereitet ihr einen original bayerischen Schweinsbraten zu. Dazu ein klassisches Knödelduo aus Kartoffel- und Semmelknödeln sowie einen frischen Krautsalat. In lockerer Atmosphäre wird geschnippelt, gekocht, gelacht und am Ende natürlich gemeinsam gegessen.







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

Bayerischen Schweinebraten kochen in München

Gemeinsam Schweinebraten zubereiten, Knödel rollen, Krautsalat mischen und das fertige Gericht in entspannter Runde genießen. Dazu gibt es ein...

Paket-Nummer: 0530660

Region:		80339 München
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		10 - 40 Teilnehmer
Dauer:		2 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:		ab 119,00 € p.P.

Beschreibung

Perfekt für Firmen, Teams, Freundeskreise oder internationale Gäste, die bayerische Küche nicht nur probieren, sondern selbst zubereiten möchten. Nach einer kurzen Begrüßung starten wir direkt durch:

- Ihr erfahrt spannende Hintergrundinfos zur bayerischen Schweinebraten-Tradition
- Lernt, wie ein klassischer Schweinebraten richtig vorbereitet und saftig gegart wird
- Bereitet gemeinsam ein echtes Knödelduo zu: Kartoffelknödel und Semmelknödel
- Mischt einen frischen, traditionellen Krautsalat als perfekte Beilage

Schritt für Schritt kochen wir gemeinsam ein klassisches bayerisches Gericht, bei dem Handwerk, Timing und Geschmack im Mittelpunkt stehen. Keine Vorkenntnisse nötig. Einfach mitkochen, genießen und Bayern schmecken!

Anbieter-Bewertungen

2 abgegebene Bewertungen	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	5.00 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

Bitte gebt vorab Bescheid, wenn Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen.
Der Kurs findet indoor statt und ist wetterunabhängig.
Geeignet für Gruppen von 10 bis 40 Personen.
Veranstaltungsort: München

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

Bayerischen Schweinebraten kochen in München

Gemeinsam Schweinebraten zubereiten, Knödel rollen, Krautsalat mischen und das fertige Gericht in entspannter Runde genießen. Dazu gibt es ein...

Leistungen inkl.

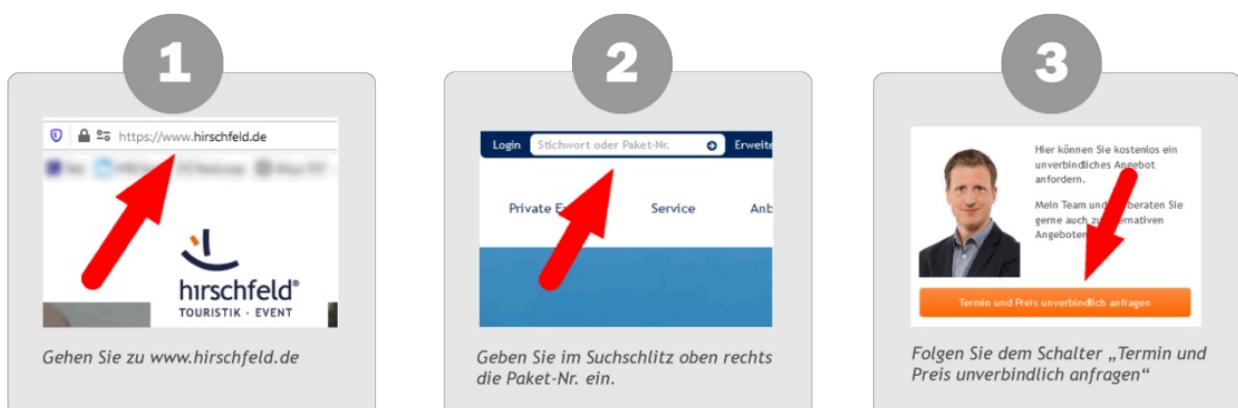
- Rezeptkarte
Als digitales Rezept zum Nachkochen
- Leihschürzen
Leihschürzen für alle Teilnehmenden während des Kurses
- Weißbier
Auf Wunsch mit oder ohne Alkohol
- Wasser
Mit oder ohne Kohlensäure
- Zutaten
Alle Zutaten für den Schweinebraten und die Beilagen

Zusatzleistungen

- Bavarian Experience I: Gestalten von original bayrischen Wäscheklammern (Glubbal)
Wir brennen mit dem LötKolben Namen, bayerische Sprüche oder kurze Botschaften ins Holz. Anschließend verzieren wir jede Glubbal mit passender bayerischer Holzdeko und bemalen sie liebevoll von Hand. Jede Klammer ist ein Unikat.
Preis: 24,99 € p.P. zzgl. MwSt
- Weitere Getränke
Saftschorlen oder Kaffee etc.
Preis: auf Anfrage

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530660



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.