



Kochkurs für Fortgeschrittene für Combi-Steamergeräte von V-Zug

Dieser Kurs richtet sich an Personen die V-Zug Steamergeräte in ihrer Küche bereits im Einsatz haben. Gemeinsam bereiten wir ein Süsschen, eine leichte Vorspeise, ein Hauptgang mit Fleisch und Beilage sowie ein Dessert im V-Zug Combi Steam SL und Combi-Steam S zu.

Gerne gebe ich Ihnen Tipps und Tricks mit dem Umgang von Steamer.

Der Kochkurs für Fortgeschrittene dauert von 19.00 – 22.00 Uhr und beinhaltet folgender Ablauf:

- 19.00 Uhr Begrüssung, Vorstellung und Ablauf des Abends
- 19.10 Uhr Vorbereitung der verschiedenen Gerichte
- ab 20.15 Uhr gemeinsames Essen
- Tipps und Tricks mit dem Umgang von Steamern
- Beantwortung der Fragen, individuelle Beratung und Gespräche
- Aufräumen und Abwaschen
- 22.00 Uhr Kursschluss und Verabschiedung

Teilnehmer Durchführung bei mindestens 8 Personen

Kurskosten CHF 110.- pro Person inkl. Essen, Wein, Wasser und Kaffee sowie Rezepte
Kursgeld Barzahlung am Abend

Kursleiterin Antonia Steiner – Störkoch und dipl. Event Managerin
www.antoniam.ch - zeit für kulinarischen Genuss
 Untere Paulistrasse 24, 8834 Schindellegi
 Mobile +0041 79 636 62 28

