

Hofküche Adams

Gemeinsam kochen und genießen



Werden Sie fleischlos glücklich!

Ein vegetarischer Kochkurs kann der erste Schritt in eine neue Ess-Erfahrung werden, die Ihnen nicht nur neue faszinierende Geschmackswelten eröffnet, sondern Ihnen zudem mit lecker leichten Gerichten zu einem vitaleren und gesünderen Leben verhilft.

Leitung: Kerstin Döring, Ernährungsberaterin und Finalistin bei der "Küchenschlacht"
22.11.2023 | 18.00 Uhr | 65,00€

Gefüllte Pasta wie Tortellini, Ravioli und Co

Schmecken selbstgemacht einfach lecker. Dabei sorgt die Füllung für das besondere Geschmackserlebnis. In diesem Pasta-Kochkurs lernt ihr, gefüllte Nudeln ganz einfach selbst zu machen.

Leitung: Kerstin Döring, Ernährungsberaterin und Finalistin bei der "Küchenschlacht"
29.11.2023 | 18.00 Uhr | 65,00€

Sushi

Sushi, der Leckerbissen aus gesäusertem Reis und rohem oder geräuchertem Fisch oder anderen Beilagen, erfreuen sich auch in unseren meeerfernen Heimat zunehmender Beliebtheit. Bei mir im Kurs lernen Sie die Grundlagen, um die kleinen Leckerbissen herzustellen.

Leitung: Kerstin Döring, Ernährungsberaterin und Finalistin bei der "Küchenschlacht"
14.12.2023 | 18.00 Uhr | 65,00€

Schürze wird für die Dauer des Kurses zur Verfügung gestellt.

Wasser und Säfte stehen ebenfalls zur freien Verfügung.

Kurslänge ca. 2,5- 3 Stunden

Anmeldung unter 02654/2340 oder info@hofladen-adams.de.

Alle Kurse finden unter Einhaltung der aktuellen Corona Regeln statt.



August - Horch - Straße 24, 56751 Polch