

Gäste bewirten

unkompliziert & entspannt!



Der Kochkurs mit dem erfahrenen Meisterkoch gibt neue Impulse. Ziel ist das gemeinsame Zubereiten eines winterlich mehrgängigen Menüs mit Aperitif, Suppe, Fisch-, Hauptgang und Dessert. Dabei geht es um das Planen, Vor- und Zubereiten, Anrichten und um das gemeinsame Essen und Geniessen. Auch die Wahl des passenden Weines ist ein Thema.

Über allem steht die hilfreiche Vorbereitung. Die Teilnehmenden erhalten Tipps und damit den Mut und das Rüstzeug für eine erfolgreiche, entspannte Bewirtung,

die Gäste und Gastgeber gleichermaßen Freude bereitet. Auf Allergien kann nur bedingt eingegangen werden.



Voraussetzungen: Ein kleiner Rucksack an Erfahrungen als Gastgeberin oder Gastgeber ist notwendig. Mitzubringen sind zudem Schürze, Sparschäler, Messer zum Rüsten und Schneiden sowie Humor und Motivation



Leitung	Georg Wieser, Gastronom, Sempach Station
Datum	Mittwoch, 22. Januar, 14 – ca. 20 Uhr
Ort	Küche im inPuls Hildisrieden
Kosten	78.00 Pro Person für Kurs, Essen incl. Getränke und Dokumentation

Anmeldung bis 10. Januar an e.albisser@bluemail.ch oder 041 888 02 88 oder www.aktivesalter.ch