

Suppen als kreative Highlights

Überraschende Anrichtetechniken sorgen für Begeisterung

Ziele

Inspiziert von Ideen aus aller Welt gelangen Ihnen kreative Suppen im Handumdrehen. In Verbindung mit überraschenden Anrichtetechniken schaffen Sie neue Highlights für Ihre Gäste. Durch dieses Seminar sind Sie für Suppen als zusätzliche Ertragsbringer bestens aufgestellt - von wärmenden winterlichen Varianten bis zum erfrischenden Auftakt sommerlicher Menüs.

Inhalte

- Innovative Anrichtetechniken: Das Auge isst mit!
- Klassische Ansätze in ganzer Vielfalt
- Material und Ausrüstung für trendige Suppen
- Neue Ideen für Suppeneinlagen
- Rezepte: trendig, regional, national, international

Referenten: Michael Noel

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

17.5.2022, 09:00 Uhr, BW-22-76, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

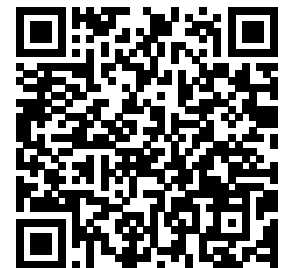
295,00 € Standard

oder

1 **Gutschein**

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie