

# Vegetarisch-vegane Küche: gesund, lecker, appetitlich

Leckere fleischlose Hauptgerichte bringen zusätzliche Gäste

## Ziele

Mit leckeren fleischlosen Hauptgerichten gewinnen Sie zusätzliche Gäste. Vom Flexitarier über Ovo-Lacto-Vegetarier bis zum Veganer haben Sie für alle besonderen Anforderungen die richtige Antwort - als Zusatzangebot, als zentrales Gastroprofil oder beim Catering. Ein attraktives vegetarisch-veganes Programm ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie beherrschen dies in der Küche ebenso souverän, wie die Produktion herkömmlicher Gerichte.

## Inhalte

- Erwartungen der Gäste erfüllen
- Erweiterung des vegetarisch-vegane Angebots
- Gemüse, Kräuter, Getreide - mehr daraus machen
- Inspiration für fleischlose Highlights in der gehobenen Küche
- Vielfalt der vegetarisch-vegane Küche

Referenten: Matthias Walter

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

## Termine

23.2.2021, 09:00 Uhr, BW-21-89, Bad Überkingen

05.10.2021, 09:00 Uhr, BW-21-189, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

285,00 € 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