

Deutsche Küche neu interpretiert

Klassiker trifft auf urbane Trends

Voraussetzung

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger und Fachkräfte, die ihre Grundkenntnisse im Thema ausbauen und praxisnah anwenden möchten. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

Machen Sie mehr aus dem typischen Wurstsalat, der Vesperplatte oder der Ente mit Blaukraut. Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie Sie die typischen und bekannten Klassiker der deutschen Küche neu interpretieren, ergänzen und verfeinern - ohne den Wiedererkennungswert zu verlieren.

Inhalte

- (Inhalte Frühjahrstermin: Biergarten- und Terrassenangebote)
- (Inhalte Herbst: Weihnachtliche Angebote von Ente bis Forelle)
- Aus Alt mach Neu: Deutsche Klassiker modern interpretiert
- Pimp it up: mit neuen Zutaten verfeinern
- Saisonal planen: frische und raffinierte Produkte
- Trendig anrichten: Klassiker innovativ in Szene gesetzt

Referenten: Stefan Binz

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

04.11.2025, 09:00 Uhr, BW-25-673, Bad Überkingen

199,00 € Mitglieder

299,00 € Standard

oder

1 Gutschein

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
Akademie