

Vorspeisen: Neue Ideen für zusätzlichen Ertragsbringer

Kreative und trendige Kompositionen, die Lust auf mehr Appetit machen

Ziele

Sie machen Vorspeisen zu einem zusätzlichen Ertragsbringer. Nach diesem fachpraktischen Seminar sprühen Sie vor Ideen, wie Sie Ihr eigenes Angebot kreativ optimieren, trendig ergänzen oder komplett neu ausrichten können. Mit einer attraktiven Palette an Vorspeisen machen Sie Gästen zusätzlichen Appetit und steigern durch verkaufsaktiven Service den Umsatz.

Inhalte

- Beliebte Klassiker weiterentwickelt
- Ihre Küchenhandschrift weiterentwickeln
- Mousse, Dips, Dressings, Espumas
- Praxis für à la carte und Buffet
- Regionale Vorspeisenkreationen

Referenten: Marcus Alexander Krietsch

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

23.5.2022, 09:00 Uhr, BW-22-71, 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