



Fleisch im Teig zu Weihnachten

Beschreibung	Möchten Sie Ihre Familie so richtig verwöhnen? Fleisch im Teigmantel, zum Beispiel Filet Wellington, eignet sich gut für ein Festessen im kleinen Kreis. Das schmeckt nicht nur den Kindern! Dabei lernen Sie Tipps und Tricks für die perfekte Vorbereitung und erhalten passende Weinvorschläge sowie Ideen für einen schön gedeckten Tisch. Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Tipps und Tricks für die perfekte Vorbereitung• Zubereitungsarten• Menüvorschläge
Voraussetzung	Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Am Ende dieses Kurses können Sie Ihre Gäste mit einem perfekten Weihnachtsessen überraschen• Sie kennen wichtige Tipps und Tricks zur Vorbereitung Ihres Menüs.• Sie ergänzen die Fleischgerichte mit passenden Beilagen zu vollständigen Menüs.
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süßes_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Datum	16.12.2020 / E_1424964
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 150.00

Klubschule Migros
Limmatplatz
Limmatstrasse 152
8005 Zürich

Tel. +41 44 278 62 62
kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch





Fleisch im Teig zu Weihnachten

Durchführungsort Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	16.12.2020	18:00 - 21:50