



Fleisch im Teig zu Weihnachten

Description	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.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Tipps und Tricks für die perfekte Vorbereitung• Zubereitungsarten• Menüvorschläge
Prérequis	Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.
Objectifs	<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.
Etapas suivantes	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süsses_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen
Informations supplémentaires	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Date	16.12.2020 - 16.12.2020 / E_1424964
Horaire	18:00 - 21:50 h
Jours	Me
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	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

Lieu du cours Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Me	16.12.2020	18:00 - 21:50

**Klubschule Migros
Limmatplatz**
Limmatstrasse 152
8005 Zürich

Tel. +41 44 278 62 62

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

