
Wild trifft Fisch am Ofyr Grill – einzigartig, geschmackvoll, unvergesslich.

Bei diesem besonderen Grillseminar – am Ofyr-Grill zaubern Sie unter Anleitung einer zertifizierten Kräuterpädagogin gemeinsam Köstliches aus Wild, Fisch und mehr. Die Rezepte werden mit einheimischen Wildkräutern verfeinert. Freuen Sie sich auf praxisnahe Tipps, neue Grilltechniken und den Austausch unter Gleichgesinnten.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 130,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Kochbegeisterte, die gerne grillen und
wissenswertes über heimische Lebensmittel
erfahren möchten

Mitzubringen: Mitzubringen ist eine Kochschürze

Verfügbare Termine