

PANNONISCHE KOCHKURSE Beispielthemen & Speisen für Privatgruppen

„pannonisch vegetarisch. fleischlos g'schmackig.“

Gemüse & Co. nicht nur als Beilagen, sondern als gesunde „Stars“ eines dreigängigen Menüs mit viel Geschmack und Kreativität.

Pannonisches Fladenbrot

Zwiebelcreme, Zagersdorfer Kichererbsen, roh mariniertes Kraut & Paprika-Mayo

Knödel mit Ei - mal anders

gebratene Knödelschnitte, pochiertes Ei, eingelegte Senfsaat & Kohlrabi

Schoko-Kuchen 70%

Safran-Honig, Neusiedler Majoran & Schoko-Hanfsamen

„pannonisch einfach. einfach pannonisch.“

Kindheitserinnerungen, Leibspeisen & Lieblingszutaten – vergessene Klassiker & regionale Lebensmittel einfach und kreativ auf den Tisch zaubern.

Erdäpfel-Safransuppe

Stangensellerie, pannonischer BIO-Safran & schwarze Nuss

Bohnensterz

geräucherte Stosuppe, Holunder, gepickelter Kürbis & Sanddorn

offener Apfelstrudel

echte Vanillesauce, Rumrosinen & Nuss



Ort

Pfarrzentrum Zagersdorf, Feldgasse, 7012 Zagersdorf
oder gern auch in einer alternativen Location

Ablauf

Beginn nach Absprache, ca. 3 h Kochen & Dinner

Inklusivleistungen

3-Gang-Menü, alkoholfreie Getränke & Rezeptmappe

Teilnehmerzahl

4 bis max. 8 Personen

Anmeldung & Infos

office@der-pannonist.at bzw. 0699 12007378

Kursbeitrag individuell je nach Gerichten & Anzahl der Personen

#pannonianfoodstyle | Pannonien sehen. riechen. schmecken.