



Themen-KOCHKURS

Pasta kochen wie ein echter Italiener

Jetzt kannst auch du deine Gäste mit einem echten italienischen Nudelgericht überraschen



Wie kocht man ein gutes Nudelgericht, wie ein echter Italiener? In wenigen Minuten eine frische, leichte Soße zubereiten. Das richtige Nudelformat dazu wählen. Und woran erkennst du eine Qualitätspasta, die auf traditionelle Art und Weise und mit hochwertigem Hartweizen verarbeitet wurde? Und was ist die beste Kochtechnik? 5 Kochtechniken, jede mit ihrem eigenen Warum, für köstliche Ergebnisse. Die Kochbuchautoren **Dario & Manuela Santangelo** vermitteln kompakt das Wissen und die Techniken, um einfache, schnelle und schmackhafte Gerichte zuzubereiten. Ein Kurs für alle, die beeindruckten wollen, indem sie ein Pastagericht servieren, **so als wäre es in Italien gemacht**.



Preis inkludiert Kochkurs & Abendessen, alle Zutaten, einen Aperitif mit Snack, ein Glas Wein, Caffè und Rezepte. Schürze und Werkzeuge stehen zur Verfügung.

EUR 150,- inkl. Mwst pro Person

Dauer: 15.00 bis 21.30 Uhr

Veranstaltungsort

terre del SUD Cooking & Business Lounge
1080 Wien, Neudegggasse 8, Top 2

Fragen & weitere Infos

info@terredelsud.at • Dario: +43 699 10084287

Hier gleich buchen 



ACHTUNG

Speisen für Vegetarier und Veganer nicht geeignet.
Enthalten Gluten und Laktose.