



Themen-KOCHKURS

Sommerküche – Italien am Strand

Leichte Kost 100% Made in Italy, 100% Lebensfreude – La Dolce Vita!



SOMMERKÜCHE, so kann man diese einfache Art des Kochens bezeichnen, die auf der Köstlichkeit typischer Produkte aus „bella Italia“ basiert. Lerne, Produkte wie rohe Tomaten, saftige Mozzarella oder Burrata aus Büffelmilch oder frische Kräuter und Meeresfrüchte wie Italiener zu kombinieren. Eine einfache, gekonnte Kunst, die Lebensfreude bringt. Die Kochbuchautoren Dario & Manuela Santangelo vermitteln kompakt das Wissen und die Techniken, um schnell einfache und leichte Köstlichkeiten zuzubereiten. Dieser Kurs führt dich in die Welt der italienischen Spezialitäten, die die Stars einer frischen, jungen und zu **100% Made in Italy Art zu kochen** sind.



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, Neudeggasse 8, Top 2

Fragen & weitere Infos

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



ACHTUNG

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

Hier gleich buchen