



Themen-KOCHKURS

Facciamo la pasta – frische Pasta selbstgemacht

In wenigen einfachen Schritten alles, was es über frische Pasta zu wissen gibt.



Eine Entdeckungsreise in die Welt der frischen Pasta. Die Kursteilnehmer werden Tagliatelle, Ravioli, Gnocchi und vieles mehr selbst herstellen. Am Ende des Tages verspeisen wir gemeinsam die verschiedenen Pastasorten mit einer Auswahl an klassischen italienischen Soßen, die von den Kochbuchautoren, Dario & Manuela Santangelo, vorbereitet wurden. Dario & Manuela Santangelo weihen dich in diese genussreiche Kochwelt ein, **bieten gastrosophische Einblicke und wertvolle Informationen über frische Pastaherstellung.**

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 