

---

## Gut, besser, Burger!

Lernen Sie in diesem Kurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Am Programm stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger- Füllungen (Patties). Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut werden Sie zum „Burgermeister“! Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis“! In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

---

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 35,00 € pro Person

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

### Verfügbare Termine