

Wilde Küche – Ideen für Buffets und Empfänge mit Wildkräutern

Fingerfood, das sind kleine, appetitliche und vielseitige Köstlichkeiten. Sowohl die Geschmackssinne als auch das Auge freuen sich über diesen handlichen Genuss im Miniformat vor allem, wenn man heimische Wildkräuter und Blüten mit innovativen Rezepten kombiniert.

Der Kreativität sind scheinbar keine Grenzen gesetzt, wenn es um die unkomplizierten, mundgerechten Mahlzeiten geht. Erfahren Sie Tipps und Tricks rund um die Planung und Vorbereitung von Festen und Fingerfood für alle!

Im Seminar werden die verwendeten Wildkräuter kurz besprochen und gemeinsam setzen wir die Rezepte in die Tat um und genießen das „Wilde Häppchenbuffet“ gleich im Anschluss. Nebenbei kommt der Wissensaustausch nicht zu kurz.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 € Teilnahmebeitrag

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen,
LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen,
SaB

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine