Top vorbereitet für spontanen Besuch und Partygäste

In diesen Kochkursen lernen Sie Ihre Gäste nicht nur geschmacklich sondern auch optisch zu begeistern
Köstliche Mehlspeisen für den kurzfristigen Besuch

Mit Selbstgemachtem begeistern

Unsere Seminarbäuerin gibt Tipps und Tricks wie in kurzer Zeit köstliche, süße Hingucker für spontane Gäste gezaubert werden können. Von klassischen Blätterteigkreationen bis hin zu diversen Kuchenrezepten mit saisonalen Früchten ist alles mit dabei.

> Mehr Infos und Termine finden Sie hier

Party- und Grillgebäck

Kreative Ideen für Ihre Feier

Sie haben zu einer Feier oder zum Grillen eingeladen und wissen nicht so recht, womit Sie Ihre Gäste überraschen sollen? Wir zeigen Ihnen, wie man aus den einfachsten Teigen, aber mit vielen kreativen und einfallsreichen Ideen aus heimischen Lebensmitteln verschiedenste Variationen von Kleingebäck macht.

> Mehr Infos und Termine finden Sie hier

Fingerfood und Partysnacks

Kreative Köstlichkeiten zum Snacken und Sattwerden

Zahlreiche Rezepte für kalte und warme Speisen welche gut vorzubereiten sind erwarten dich in diesem Kurs. Salate, Aufstriche, Blätterteiggebäcke uvm. zum Snacken und Sattwerden werden deine Gäste nicht nur geschmacklich sondern auch optisch begeistern.

> Mehr Infos und Termine finden Sie hier

Vielseitige Burger-Variationen

Trendige Köstlichkeiten aus regionalen Zutaten

Oft bekannt als ungesundes Fast Food Gericht, kann man, wenn man auf die richtigen Zutaten achtet, schnell eine hochwertige Mahlzeit zaubern. Durch die möglichen Kombinationsmöglichkeiten aus Pattys und Buns, die man mit beliebigen Saucen, Käsesorten und Gemüse füllen kann, ist für jeden der richtige Burger dabei.

> Mehr Infos und Termine finden Sie hier

Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf

Genial, vital, regional

Du liebst es unkompliziert, aber trotzdem nachhaltig und frisch zu kochen? Gemeinsam setzen wir die Vielfalt regionaler Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Fisch und Fleisch in Kombination mit perfekt abgestimmten Gewürzen in Szene.

> Mehr Infos und Termine finden Sie hier

Sie möchte gerne mit Ihrem **Verein, Stammtisch,** Ihrer **Gruppe oder Firma** einen Kurs besuchen?
Gerne organisieren wir ab einer Gruppengröße von 12 Personen einen Koch- oder Backkurse für Ihre Gruppe. Nennen Sie uns einfach Ihren Wunschtermin, wir vermitteln Ihnen eine Seminarbäuerin in Ihrer Nähe.

Die Kosten für 3 Unterrichtseinheiten (UE) betragen 280,- Euro und für 4 Unterrichtseinheiten (UE) 330,- Euro jeweils exklusive Lebensmittelkosten und etwaige Kosten für die Raummiete. Sie können sich auch jederzeit individuell anmelden.

Bei Interesse einfach auf das gewünschte Thema (oben) klicken und Sie erhalten nähere Informationen zu den einzelnen Terminen.

Nähere Informationen erhalten Sie bei:

Anna Rehrl, LFI Salzburg
Tel. +43 50 2595 - 3333
anna.rehrl@lk-salzburg.at