

# Kurstage für Kurs 261305204 (Pasta Perfetta - Die Kunst der perfekten Nudeln)

In diesem Kurs entdecken Sie, wie man Ravioli und Tagliatelle selbst herstellt und kreative Pastagerichte mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und vegetarischen Zutaten zaubert. Selbst gekaufte Nudeln werden mit einer besonderen Sauce in etwas Außergewöhnliches verwandelt. Ein entspannter Kochkurs voller Genuss, Spaß und liebevoller Details.

## Wichtig für Kochkurse

Bitte bringen Sie Schürze, Behältnisse für Kostproben und ein Getränk mit. Die Lebensmittel werden von der Kursleitung eingekauft. Sie rechnet den anteiligen Kostenbeitrag mit den Teilnehmenden direkt im Kurs ab. Wenn Sie absagen, nachdem die Lebensmittel eingekauft worden sind, stellen wir Ihnen Ihren Anteil an den Kosten in Rechnung. Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung mit, ob Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder sich vegetarisch bzw. vegan ernähren. Nur so kann dies ggf. berücksichtigt werden.

Datum	Uhrzeit	Ort
16.04.2026	17:00 - 20:45 Uhr	Offenburg Vhs 201 Kochstudio