

Kurstage für Kurs 261305352 (Leichte Fischgerichte)

Der Jahreszeit entsprechend wird ein leichtes, aromatisches Fischmenü komponiert. Ceviche (aus Peru) ist eine kalte Vorspeise mit dünn geschnittenem, mariniertem Fisch. Es folgt eine baskische Fischsuppe als warme, leichte Vorspeise, während den Hauptgang, eine auf der Haut gebratene Forelle, Tomatensauce und Rouille begleiten.

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
21.05.2026	18:00 - 21:45 Uhr	Offenburg Vhs 201 Kochstudio