

KÄSEPLATTEN & GARNIERUNG



Eine aufwendig gestaltete, reichdekorierete Käseplatte ist der Hingucker schlechthin auf jedem Festbuffet. Sie sticht immer ins Auge und wird noch lange lobend erwähnt.

Zu diesem Seminar konnten wir eine der bekanntesten Foodstylistinnen gewinnen, welche für Ihre Käseplatten- und Buffetgestaltung weit bekannt ist.

Dieses Seminar hat einen hohen praktischen Teil, so dass Sie lernen beeindruckende Platten zu legen und mit einfachen Kniffen zu garnieren.

Darüber hinaus machen Sie einen Abstecher in die Welt des Fingerfoods, die auf Partys ebenfalls eine immer größere Rolle spielen.

Ein Seminar aus der Praxis für die Praxis, für qualifizierte Mitarbeiter, Service, begeisterte Kunden, gute Gastgeber und Freunde.

SEMINARINHALT:

- Wichtige Kriterien des Plattenlegens
 - Mengen, Verzehrfolge, Materialien, Werkzeuge
- Herstellung von trendigen, dekorativen und schnellen Dekorationen
 - Auswahl, Veredelung, Platzierung
- Die passende Käseauswahl
 - Reihenfolge, Präsentationsform, Kalkulation
- Herstellen verschiedener Käseplatten und Fingerfood Ideen zum Thema CHEESE

„... denn das Auge isst mit!“

SEMINARLEITUNG

Referentin Renate Nixdorf-Ziegler

Trainerin, Seminare, Workshops Foodstyling zum Thema Party Service u. Catering

Termin: **13.02. & 23.10.2019**

Dauer: 9:30 - 16:30 Uhr

Kosten: 179€ für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 199€



Zielgruppe:

Vom Azubi bis zum Profi

Sie möchten ihre Kunden optimal beraten und überraschen?

Dann, „Herzlich Willkommen“ zum Seminar.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder email vor.