



## **Kursbestätigung für Nils Winter**

### **Raffinierte Spargelvariationen**

Termin: 4. Mai 2019 Beginn 14:00 Uhr -  
Dauer ca. 4-5 Stunden

Preis: 95.00 €

Erlebniskochen-Haus **taste it**

Kleine Wasserbreite 49, 32257 Bünde

## **Raffinierte Spargelvariationen**

Spargel ist eines der beliebtesten Gemüse hierzulande. Doch statt ihn klassisch zu kochen, kann man das leckere Stangengemüse auf viele andere Arten zubereiten.

Worauf ist beim Einkauf zu achten? Welche Sortierungen gibt es? Selbstgemachte Sauce Hollandaise - wie geht das?

Auf diese und andere Fragen gibt Kreativkoch & Foodcoach Carsten Geiß Antworten und zeigt Ihnen einfache und leichte Rezepte für Ihre persönliche Spargelsaison.

Spargelcarpaccio mit einer Himbeer-Balsamico-Vinaigrette

Pfännchen von grünem und weißen Spargel mit Kirschtomaten und Baguette

Gebratener Spargel mit Sauce Hollandaise, kleinen gebratenen Kartoffeln und einer Kikok-Hähnchenbrust

Karamelisierter Spargel mit Rhabarber und Vanilleeis

Ausgewählte Getränke begleiten das Event

---

Sollte die Veranstaltung nicht stattfinden können (z.B. aus Krankheitsgründen des Referenten), werden wir Sie so früh wie möglich informieren. Mit dieser Buchung haben Sie unsere AGB akzeptiert, die Sie vollständig auf unserer Homepage [www.taste-it-buende.de](http://www.taste-it-buende.de) finden.

Haben Sie Fragen zu unserem Kursangebot oder wünschen Sie weitere Informationen? Kontaktieren

---

Sie uns **0 52 23 / 12 69 0** oder besuchen Sie uns auf unserer Internetseite [www.taste-it-buende.de](http://www.taste-it-buende.de)