

W3907 Bayerische Küche neu gedacht – Pflanzlich, frisch & kreativ

Beginn	Montag, 18.05.2026, 17:30 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	25,00 €
Dauer	1x
Kursleitung	Sarah Lacroix
Informationen	Getränk, verschließbares Gefäß, Küchentuch und Schürze.
Kursort	, Pestalozzistr. 12, 83301 Traunreut

Traditionelle bayerische Aromen – neu gedacht, pflanzlich und überraschend deftig! Als Auftakt servieren wir Birnen-Carpaccio (Rucola, Haselnuss, Honig-Senf-Vinaigrette). Weiter geht's mit einem herzhaften Pilz-Lauch-Gulasch (Knödel, grüne Bohnen). Und zum süßen Abschluss verwöhnen wir die Gaumen mit einer Walnuss-Panna Cotta (Schoko-Ganache, Himbeer-Fruchtspiegel). Heimische Zutaten in einem neuen Licht! Die Lebensmittelkosten (ca. 14,- Euro pro Person) werden mit der Dozentin verrechnet.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
18.05.2026	17:30 - 21:00 Uhr	Werner-von-Siemens-Mittelschule, Schulküche (K01), Traunreut

[zur Kursdetail-Seite](#)