

W3908 Veganes Osterfest – Frische Ideen für ein festliches Menü

Beginn Mittwoch, 11.03.2026, 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

Wir feiern Ostern mit einer pflanzlichen Genussreise voller Frische und festlicher Aromen! Zur Vorspeise genießen wir einen farbenfrohen Salat aus Radicchio, Apfel, Haselnuss, gebratener Selleriewurzel, Kräuter-Vinaigrette. Als Hauptgang servieren wir einen herzhaften veganen Braten im Blätterteig (Kartoffel-Sellerie-Püree, kräftige Soße) – ein echtes Festtagsgericht. Zum süßen Finale gibt es einen saftigen Pistazienkuchen (helle Creme, Granatapfel) – fruchtig, cremig, ein perfekter Abschluss für ein besonderes Ostermenü. Die Lebensmittelkosten (ca. 15,- Euro pro Person) werden mit der Dozentin verrechnet.

Termine

Datum Uhrzeit Ort

11.03.2026 17:30 - 21:00 Uhr Werner-von-Siemens-Mittelschule, Schulküche (K01), Traunreut

[zur Kursdetail-Seite](#)