

Wer kennt sie nicht, die Garnitur aus Tomate und Petersilienstrauss?
Doch wie sieht eine Garnitur heute aus?

Welche Funktion und Anforderung haben wir an sie? In wie weit

ist der angerichtete Teller Garnitur genug? Im halbtägigen Workshop

beleuchten wir die Rolle dieser vermeintlichen Nebensächlichkeiten.

Wir experimentieren mit modernen Kochmethoden, schaffen verrückte

aber auch einfache geniale Garnituren, die Komposition und Kulinarik

eines Gerichts unterstreichen oder gar beeinflussen.

Referenten: Das Forum Culinaire Team

Kurs: Do, 13. September 2018, 14.00 – 18.00 Uhr
Haco Ag, Forum Culinaire, 3073 Gümliigen

Kosten: CHF 125.– pro Person (inkl. Kursdokumentation)

Weitere Infos unter www.forum-culinaire.ch

Ideen kreieren, Lösungen servieren.

HACO
swiss®



Ich melde mich für den Forum-Culinaire Workshop Garnituren
vom 13. September 2018 an:

Frau Herr

Vorname

Name

Betrieb

Adresse

des Betriebes

PLZ

Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

HACO AG, Forum Culinaire, Postfach 96, CH-3073 Gümliigen
Tel. +41 (0)31 950 11 50, Fax +41 (0)31 950 11 86
forum@haco.ch, www.forum-culinaire.ch, www.haco.ch

Hersteller von Lebensmitteln
Fabrique de produits alimentaires
Manufacturer of Food Products