



Breiten-Hof

Wunderbares aus der Nähe

Darauf können Sie sich freuen:

**Koch- & Back-
Workshop in 3 Gängen**

**Gemeinsames Essen in
geselliger Runde.
Aufgetischt als: Apéro,
Hauptgang und Dessert**

**Getränke (alkoholfrei)
inklusive**

**Rezeptdokumentation
zum Mitnehmen und
Ausprobieren**

**Wissenswertes zum
Thema**

WORKSHOPS/KURSE FÜR TEAMS UND EINZELPERSONEN



Gemeinsam geniessen wo Essen wächst

„Vom Feld auf den Teller“ – die Bäuerin zeigt süsse und salzige Rezepte mit vielen hofeigenen Zutaten. Gemeinsam werden die Rezepte besprochen und zubereitet. Am grossen Tisch verköstigen wir die Leckereien in geselliger Runde. Pro Gang dürfen Sie sich auf 2-3 unterschiedliche Speisen freuen.

Mögliche Themen: Linsen, Kichererbsen, Hülsenfrüchte, Veggieburger, Sorghum-Hirse, Mais und weitere Angebote nach Ansprache.

Ort und Dauer: Breiten-Hof in Pieterlen, rund 3.5 Stunden

Preis: 95.-pro Person und max. 7 Teilnehmende

Wir freuen uns über eine Kontaktaufnahme!
Es finden laufend auch offene Kurse für Einzelpersonen statt (QR-Code).

KONTAKT UND KURSLEITUNG:

Monika Tellenbach
Bürenstrasse 50a,
2542 Pieterlen
078 721 92 64
info@breiten-hof.ch