



## Die „Hamburger – Werkstatt“

Veranstaltungsdatum: 08.06.2024, 10.00 – 16.00 Uhr

Veranstaltungsort: Steffis Hof, Cunnersdorfer Straße 17, 01824 Gohrisch (OT Cunnersdorf)

Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

### Programm

#### 1. Bestandteile des Hamburgers

- Ausrüstung
- Das Bun – die besten Rezepte
- Toppings
- Fleischsorten – worauf muss man achten
- Pattys – wie geht das
- Die wichtigsten Saucen für den Hamburger
- Beilagen: Frittiertes, Gebackenes, Gegrilltes, Rohkost, Eingelegtes

#### 2. Ran an den Grill

Burger::

- Cheeseburger mit Brie
- Waikiki
- Orient
- Lachsburger

Im Rahmen des Seminars werden alle Burger und alle Beilagen produziert. Wenn die Zutaten hergestellt wurden, dann zeige ich Euch, wie Ihr ganz schnell im Rahmen einer Party frische Burger herstellen könnt. Jeder kann jeden Burger probieren. Die Veranstaltung findet in der Kochschule und im Freien statt.

### Seminarleistungen

1. Seminarunterlagen und Rezepte
2. Burger und Beilagen
3. Getränke (Kaffee, Tee, AFG, Bier, Wein)

Preis: 89,00 Euro je Person

Wer das Seminar buchen möchte, der besucht meinen Shop: <https://spitspot.shop> und gibt als Suchbegriff Hamburger Werkstatt ein oder sortiert im Hauptmenü nach Seminaren.

Wer gerne ein Wochenende im Rahmen des Seminars in der Sächsischen Schweiz verbringen will, der kann hier (soweit verfügbar) eine unserer Ferienwohnungen buchen: <https://innosol.info/steffies-hof.html>