

A2613510 Ideen für den Osterbrunch

Beginn	Mittwoch, 25.03.2026, 17:30 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	20,00 € zzgl. Lebensmittelumlage, die zusammen mit der Kursgebühr erhoben wird
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Andrea Klingler
Kursort	, Ernst-Zimmermann-Str. 26, 51645 Gummersbach

Wir backen Osternester aus Hefeteig und bereiten kleine Gerichte für Brunch oder Buffet vor (Shakshuka, Lachsrolle, Rote Bete-Humus ...)

Zudem gestalten wir kreative Ostereier mit natürlichen Farben aus der Küche (z. B. Rotkohl).

Bitte ein Geschirrhandtuch und ggf. eine Vorratsdose mitbringen und ebenso gerne ein Getränk, was Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.

Die Lebensmittelumlage wird auf den Kurspreis aufgeschlagen und berechnet sich nach den tatsächlichen Ausgaben. In diesem Kurs wird sie voraussichtlich zwischen 10 und 15 EUR liegen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Fachbereichsleitung unter: 02261 8190-17.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
25.03.2026	17:30 - 20:30 Uhr	Zentrale, Berufskolleg Dieringhausen, Ernst-Zimmermann-Str. 26