



Heimische  
Produkte  
nach  
Saison

## FEBRUAR

### Krapfen - Tipps & Tricks

Wann: Dienstag, 02.02.2010

Beginn: 17.00 h

Wo: Pirkhof's

Kaum sind die letzten Vanillekipferl vertilgt, der Lebkuchen verputzt und die Weihnachtsgans verdaut, kommt schon wieder die nächste kulinarische Köstlichkeit auf uns zu: der Faschingskrapfen!

In diesem Kurs backen wir traditionelle Faschingskrapfen. Zusätzlich kann die Gruppe aus einigen anderen – vielleicht nicht so bekannten Krapfenrezepten wählen, welche Variante noch ausprobiert werden soll. Und wenn Sie selber zu Hause Krapfen machen wollen, erhalten Sie einige wichtige Infos und Tipps & Tricks rund um das Krapfen backen.

Preis inkl. Material und schriftlicher Unterlagen: € 45,00

### Antipasti, Tapas & Fingerfood

Wann: Mittwoch, 24.02.2010

Beginn: 18.00 h

Wo: Pirkhof's

... als Vorspeise oder kombiniert zu einer satt machenden Mahlzeit, als Imbiss für zwischendurch oder gar als eine wunderbare Alternative zur traditionellen Küche. Neugierig? Wir zeigen Ihnen, wie es geht!

Preis inkl. Material und schriftlicher Unterlagen: € 45,00