

O GFS

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

Wild auf Sommerbock



Wildkurs

Wildkurs

Zielgruppe.

Köche, Gastronomen und Konsumenten

Kursinhalt.

Jäger Aperitiv, Führung durch die Jagdschiessanlage, Wild im Kanton St.Gallen, Vortrag Wildhut, Degustation Wild Rohwürste und Rohpökelwaren, Degustation Weine der Vigna Rutz, Heimisches Wild, Gewinnung, Vermarktung und Beschaffungsmarkt, Eigenschaften & Beschaffenheit, Lagerung und Haltbarkeit, Teilstücke am Beispiel Reh, Verwendungszwecke und Einsatzmöglichkeiten, Kalkulation Schweizer Wild im Vergleich EU-Ware im Grosshandel, Präsentation der Liebeswerkstatt, Degustation Wildgerichte warme Küche, Unterhaltung Jagdhornbläser, Jäger Dessert

Kursleiter.

Matthias Müller, Wildhüter Kanton St.Gallen

Renato Mariana, Lebensmitteltechnologe, Käsesommelier und leidenschaftlicher Jäger

Eliane Widin, Master im Marketing und liebevolle Jägersfrau

Ralph Rutz, leidenschaftlicher Winzer und Genussmensch

Dauer. Ort. Kosten

Montag, 19. Juni 2023 17.30 – ca. 21.00 Uhr

Jagdschiessstand Hubertus, Erlenholz, 9300 Wittenbach

CHF 60.00

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter www.ogfs.ch



Anmeldung

Wildkurs

Datum: 19.06.2023

Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch

10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AI/AR/TG Nr. _____

20 % Lehrlingsrabatt

Mitglied VHO Mitglied CCC Mitglied Hotellerie Ostschweiz

Frau Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

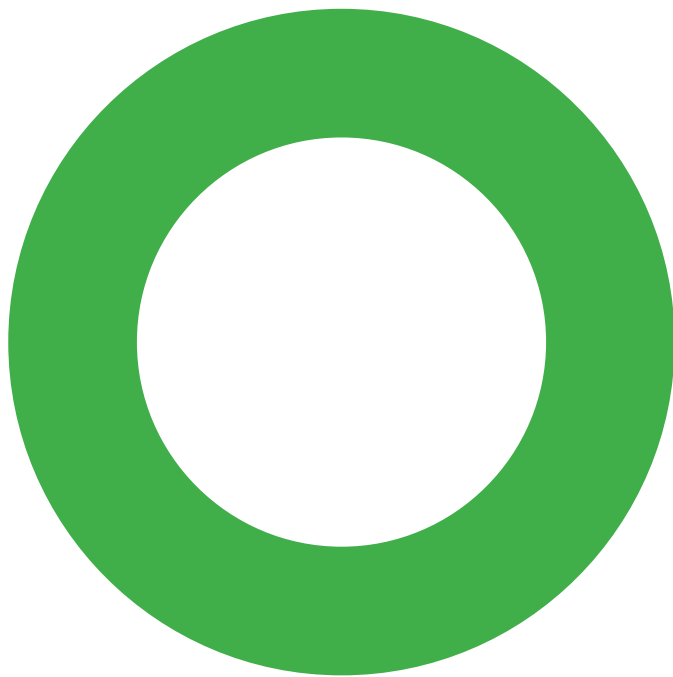
Datum _____

Unterschrift _____

Datenschutzerklärung akzeptiert

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

Bildung die bewegt!



OGFS

Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen



CERCLE DES CHEFS DE CUISINE
ST.GALLEN-OSTSCHWEIZ

