

8715 Kreatives Vier-Gänge-Menü von Oliver Sortsch

Auf Olivier Sortsch's Speisekarte finden wir viel Österreich mit einem mediterranen Hauch. Er legt viel Wert auf saisonale, frische Produkte. Für so manche Prominenten durfte er schon den Kochlöffel schwingen, wie z.B. Phil Collins & Genesis, Alanis Morissette, Bud Spencer, Nena, Scooter, Gülcan (mtv), Playboy Foto Shooting Team, Fc Napoli, Thomas Gottschalk, Gerhart Berger, Soko Donau Film Team, ...

Die Zielgruppe:

Feinschmecker, Hobbyköche, Köche aus Hotellerie und Gastronomie

Die Inhalte:

- Vorspeise
- Suppe
- Hauptgang
- Dessert
- Jede Menge Tipps vom Haubenkoch

Der Trainer:

Oliver Sortsch ist Kochstudio Leiter cook 2.0 der Firma C+C Pfeiffer. Er erkochte je eine „Gault Millau Haube“ in drei verschiedene Betrieben, zwei Sterne im Gourmet Guide „A la Carte“, eine Gabel bei Falstaff, sowie einige Auszeichnungen (AMA Gütesiegel, Culinary Art Festival – Hotspot Linz, Chaine des Rotisseurs Austria, ...)



Kursbuchung und weitere Details unter **8715** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe