



OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Trumpfen Sie mit einem Apéro Buffet

Trumpfen Sie mit einem Apéro Buffet

Möchten Sie lernen, wie Sie ein einladendes und abwechslungsreiches Apéro-Buffet planen und durchführen? In diesem Kurs erhalten Sie praxisnahe Tipps zur Organisation, Menüplanung, Dekoration und Timing für verschiedene Anlässe – von lockeren After-Work-Events bis hin zu festlichen Feierlichkeiten.

Zielgruppe.

Für alle Küchenmitarbeitende und Gastronomen, die ihr Apéro-Angebot erweitern möchten und alle, die gerne ihr Können am Apéro-Buffet präsentieren möchten.

Kursinhalt.

Der Kurs beinhaltet die Planung von Buffets, Kunstvolles Anrichten von Leckerbissen, Dos and Don'ts, Aufbau moderner Apéro-Speisen, Grundzubereitungen der verschiedenen Komponenten, Herstellung erstklassiger Häppchen und die Kreative Umsetzung im praktischen Teil.

Im Rezeptdossier sind diverse kalte und warme Rezepte enthalten, die Sie im Betrieb zubereiten können. Am Schluss dürfen Sie all die verschiedenen Kreationen mit nach Hause nehmen.

Referentin.

Doris Haas-Eugster

eidg. dipl. Küchenchefin, Konditor-Confiseurin, Diätköchin

Dauer. Ort. Kosten.

Mittwoch, 25. Februar 2026, 08.30 – 16.00 Uhr

Ostschweizer Gastronomiefachschule

Preis: CHF 220.00 inkl. Kursunterlagen, Kursausweis

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



Anmeldung

Trumpfen Sie mit einem Apéro Buffet

☐

25. Februar 2026

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

☐ 10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/TG Nr. _____

☐ 20 % Lehrlingsrabatt

☐ Mitglied VHO ☐ Mitglied CCC

☐ Frau ☐ Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

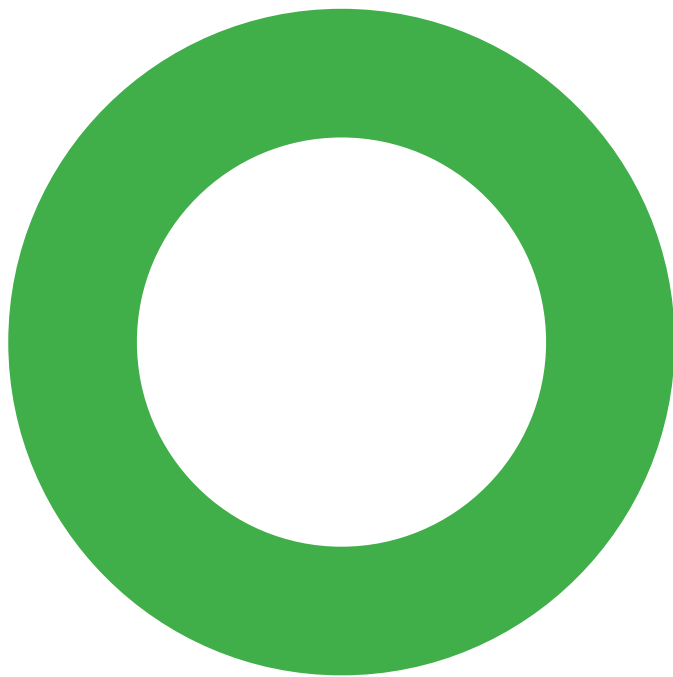
Datum _____

Unterschrift _____

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert

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

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen

GASTRTHURGAU

 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR^{SG}
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION