

Kulinarisk symfoni med spændende vineventyr

FOOD COLLEGE AALBORG



En gastronomisk oplevelse med inspiration og fif

Få en oplevelse med fryd for ganen og øjet og oplev, hvordan de små nuancer og vinkler i maden og vinen støtter hinanden og til sammen er med til at fuldende oplevelsen af et vellykket måltid.

Indhold

Aftenen byder på masser af anderledes oplevelser i køkkenet, hvor deltagerne under kyndig vejledning af en professionel kok og tjener sammen kreerer en spændende tallerkenanretning bestående af små gastronomiske anretninger kombineret med en nøje afstemt vinmenu. Undervejs får deltagerne masser af inspiration til pift og pynt og spændende gourmetanretning. Efter et par timer i køkkenet nyder I efterfølgende den veltillavede mad i hyggeligt samvær, og I vil opleve, hvordan mad og vin går op i en højere enhed.

Målgruppe

Foreninger og virksomheder, der ønsker en spændende og anderledes oplevelse, og hvor læringen om gastronomi og vin er i højsæde under kyndig vejledning af en professionel kok og tjener. Arrangementet kan også bruges til jer, der samtidig ønsker at knytte tættere relationer til forretningsforbindelser eller kolleger gennem en anderledes hyggelig aften.

Varighed

Arrangementet varer 4 timer, eksempelvis fra kl. 17.00 – 21.00. Arrangementet kan afholdes i dag- og aftentimer.

Pris

Prisen kan variere og afhænger af antal undervisere, tidspunkt mm. Derfor udregner vi prisen ved hver henvendelse. Prisen for kulinarisk symfoni med spændende vineventyr starter ved 600 kr. pr. person.

Kontakt os for at få et uforpligtende tilbud.

Uddannelseskonsulent
Dorthe H. Dahlsund Bang
Telefon: 7250 5372
Mobil: 2526 6372
E-mail: ddba@foodcollege.dk

Uddannelseskoordinator
Betina Kruse
Telefon: 7250 5405
Mobil: 2526 6405
E-mail: bekr@foodcollege.dk

Hjemmeside: www.foodcollege.dk/efteruddannelse

