

Finere madlavning - Flakkebjerg skole

Underviser: Thomas Strøbel - Skælskør.

Kurset er for deltagere, som kan lide at lave/spise god mad. Menuen består som regel af forret, hovedret og dessert. Menuerne udarbejdes af kokken eller efter ønske fra deltagerne.

Dette kursus er arrangeret i samarbejde med Hashøj Jægerklub. Alle er velkomne!

Sted: Flakkebjerg Skole,

Flakkebjerg Hovedgade 34, 4200 Slagelse.

Start: Onsdag den 15. september 2021 kl. 18.00 - kl. 21.45

Slut: Onsdag den 24. november 2021

Pris: 6 gange - 30 undervisningslektioner kr. 800,00 for 10 deltagere.

Pris: 6 gange - 30 undervisningslektioner kr. 700,00 for 12 deltagere.

Materialeforbrug ca. kr. 100,00 pr. gang, som afregnes med Thomas fra gang til gang.

Drikkevarer medbringes.

Tilmelding til holdet senest den 05. september 2021.



Tilmelding til: Skoleleder Tine Sass, SMS Mobil 51 35 77 80 eller

Mail: kk@events.dk



Forår 2022

Underviser: Thomas Strøbel - Skælskør

Dette kursus er en forlængelse af efterårsholdet. Der er mulighed for at få endnu mere inspiration indenfor gastronomien. Der vil være temadage, hvor vi arbejder med spændende nye råvarer.

Sted: Flakkebjerg Skole, Flakkebjerg Hovedgade 34, 4200 Slagelse.

Start: Onsdag den 09. februar 2022 kl. 18.00 - kl. 21.45

Hver anden onsdag.

Slut: Onsdag den 23. marts 2022.

Pris: 4 gange 20 undervisningslektioner

kr. 550,00 for 10 deltagere.

Pris: 4 gange 20 undervisningslektioner kr. 500,00 for 12 deltagere.

Materialeforbrug ca. kr. 100,00 pr. gang afregnes med Thomas.

Drikkevarer medbringes.

Tilmelding til holdet senest den 01. februar 2022.

Tilmelding til: Skoleleder Tine Sass,

SMS Mobil 51 35 77 80 eller Mail: kk@events.dk