

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 14. september 2022 kl. 18.00 - kl. 21.45

Slut: Onsdag den 23. november 2022

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

Max 16 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 2022.

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

Mail: kk@events.dk

Forår 2023

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 08. februar 2023 kl. 18.00 - kl. 21.45 Hveranden onsdag.

Slut: Onsdag den 22. marts 2023.

Pris: 4 gange 20 undervisningslektioner kr. 525,00 for 12 deltagere.

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

Drikkevarer medbringes.

Tilmelding til holdet senest den 01. februar 2023.

Tilmelding til: Skoleleder Tine Sass,

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

