

Finere madlavning DALMOSE 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: Dalmose Skole

Blomstervænget 5, 4261 Dalmose

Start: Onsdag den 20. september 2023 kl. 18.00 - kl. 21.45

Slut: Onsdag den 13. december 2023

Hver anden onsdag.

Ingen undervisning i uge 42 Efterårsferie

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

Max 16 deltager.

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

Drikkevarer medbringes.

Tilmelding til holdet senest den 05. september 2023.

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

Mail: kk@events.dk

Forår 2024

Underviser: Thomas Strøbel - Skælskør

Sted: Dalmose Skole Blomstervænget 5, 4261 Dalmose

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: Dalmose Skole, Blomstervænget 5, 4261 Dalmose

Start: Onsdag den 07 februar 2024 kl. 18.00 - kl. 21.45 Hver anden onsdag.

Slut: Onsdag den 20. marts 2024

Pris: 4 gange 20 undervisningslektioner kr. 550,00

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

