



TECHCOLLEGE

TIDSPUNKT

Kan afholdes på hverdage
kl. 17.00-21.00.

Ønsker I at starte arrangementet før
kl. 17 og slutte før kl. 21, er dette
selvfølgelig også muligt.

PRIS

Ring og få et uforpligtende tilbud.
Prisen afhænger af antal deltagere og
ønsker til råvarer.

STED

TECHCOLLEGE
Bageriet, Bygning C
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

NÆRMERE INFORMATION OG TILRETTELÆGGELSE



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Telefon: 2526 6691
lira@techcollege.dk

TUREN GÅR TIL ITALIEN

Hvis vi siger pizza, vin og ost, vil de fleste sige ja, tak! Eller Sì, Grazie!
Vi elsker Italien – og i særdeleshed det italienske køkken. På dette kursus slipper
vi kreativiteten løs og jonglerer med de gode, italienske råvarer, når vi går på
opdagelse i støvlelandets mange, lækre specialiteter. I får fingrene i pizzadejen
(bogstaveligt talt), når vi laver lækre surdejspizzaer, og I skal prøve kræfter med
de populære italienske oste, mozzarella og burrata, som vi laver helt fra bunden.
Mums!

ARRANGEMENTET INDEHOLDER

- // Velkomst og oplæg ved en af vores dygtige faglærere
- // Velkomstdrink/øl inden køkkenet tilgås
- // Guidet teambuilding i topmoderne køkkenfaciliteter
- // En dygtig underviser, der tager hånd om jer og sikrer, at alle får en god
oplevelse
- // Tilberedning og fremstilling af rigtig italiensk pizza fra bunden
- // Et hav af brugbare fif om tilberedning af pizza

**Backyard
living**

Arrangementet er i samarbejde med Backyard living
som leverer gozney pizzaovne til vores kurser.