



**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.