

**ÖREBRO:**

# Aktiv matlagning för personalgrupper



## En härlig buffé med smak av Medelhavet

### UPPLÄGG

Menyn består av 8 smårätter, bland annat örtbiffar, kycklingspett, färskt bröd och lemon-curd crumble.

Vår kursledare kommer att gå igenom menyn och berätta om råvarorna.

Deltagarna delas in i mindre grupper, varje grupp arbetar med en egen rätt

Dagen avslutas med gemensam buffé, efterrätt och kaffe

### KURSLEDARE

Vår kursledare Roger Billingham har stor erfarenhet av att leda grupper i köket, med sin brittiska humor och glimten i ögat är han en perfekt ciceron som vägleder deltagarna till en riktig smakupplevelse. Menyn är framtagen för att passa en större grupp och innehåller något för alla.

**Pris: 1750:- ex moms, per person, minst 10 personer**



## Praliner, en härlig personalaktivitet med gott resultat

### UPPLÄGG

Vår kursledare kommer att gå igenom upplägget och berätta om råvarorna. Deltagarna kommer att få kunskap om hur man tempererar, gjuter och bearbetar choklad. Vi arbetar med högkvalitativ choklad.

Deltagarna kommer att arbeta i mindre grupper där varje grupp gör praliner med olika smak och fyllning.

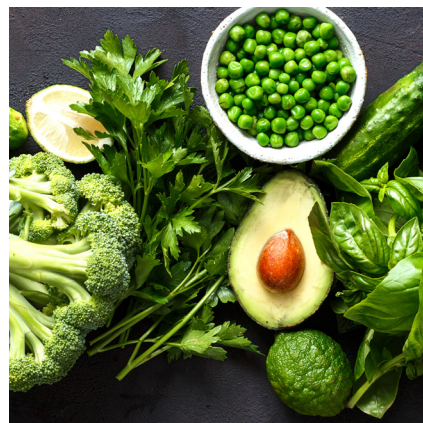
Kursen avslutas med provsmakning och kaffe

Vid dagen slut får alla deltagare med sig en pralinpåse hem.

### KURSLEDARE

Vår kursledare Gunilla Borensjö är tidigare ägare av företaget Bergslagspraliner, hon har gedigen kunskap om råvarorna och är en van kursledare i Medborgarskolans kök. Gunilla experimenterar gärna med säsongernas smaker med allt från bär till kryddor och likörer

**Pris: 1050:- ex moms, per person, minst 10 personer**



## En grön meny med Margareta Rosengren

### UPPLÄGG

Menyn består av 3 vegetariska rätter samt 1 efterrätt, bland annat Auberginerullar med dadlar & getost, Zuccinisoppa med basilika & quesadillas, cheesecake med säsongens frukt och bär.

Vår kursledare kommer att gå igenom menyn och berätta om råvarorna.

Deltagarna delas in i mindre grupper, varje grupp arbetar med en egen rätt.

Dagen avslutas med gemensam buffé, efterrätt och kaffe.

### KURSLEDARE

Margareta Rosengren är en välkänd profil i Örebro, hon har en gedigen pedagogisk utbildning och inspirerar sina deltagare till egen utveckling. Hon startade och drev under många år den vegetariska restaurangen Rosengrens Skafferi i centrala Örebro, och har arbetat med kurser i vegetarisk matlagning i drygt 20 år.

**Pris: 1750:- ex moms, per person, minst 10 personer**

**ÖREBRO:**

För mer information och bokning kontakta Emma Lilja, 019-764 14 11  
emma.lilja@medborgarskolan.se

  
**medborgarskolan**