

DAMPENDE LÆKKERT

KÆRE MADBLOGGER

Kokkene gør det. De professionelle, de tjekkede og de superdygtige gør det. Laver mad med damp. Det giver superlækre resultater, og så er det både nemt og sundt.

Electrolux inviterer dig til en workshop om mad med kombi-damp. Sammen med vores kok Rasmus Kibsgaard kreerer du lækre retter med kombi-damp, der er en Michelin-restaurant værdig. Og selvfølgelig skal de kulinariske lækkerier nydes med et godt glas vin bagefter.

Vi håber at se dig til en gastronomisk oplevelse og en inspirerende aften i vores Culinarium!

Thinking of you

 **Electrolux**

Aftenens program finder du på den anden side

PROGRAM FOR WORKSHOP

- Kl. 17.30 Velkomst og præsentation af kok,
Culinarium, aftenens retter og råvarer
- Kl. 18.00 Workshop hvor vi laver mad med kombi-damp
- Kl. 20.00 Vi spiser de lækre retter; vi sammen har
tryllet frem

WORKSHOPPEN FINDER STED ONSDAG D. 27. OKTOBER 2010 KL. 17.30.

Det hele foregår i Electrolux HomeCenter 'Culinarium' i Fredericia, og adressen er Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia.

Vi har plads til 20 madglade bloggere. Det er gratis at deltage i workshoppen, men har du først tilmeldt dig og glemmer at møde op, koster det 300 kr.

Du tilmelder dig workshoppen hos Tove Tilsted på tove.tilsted@electrolux.dk eller tlf. 7922 1151 senest d. 13. oktober.

Tilmelding foregår efter først til mølle-princippet, så vent ikke for længe.

