



Netværksarrangementer, der sætter sig på smagsløgene

“ En gastronomisk
oplevelse i øjenhøjde



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Free free set them free



“ **Slip din indre madnørd fri**
i Foodture Lab

Flere og flere danskere har en indre madnørd, der kun venter på at blive sluppet fri. Et netværksarrangement i Foodture Lab er stedet, hvor det kan ske.



Vi har plads til 30 personer, der på én gang kan lade sig inspirere og udfolde evnerne i selskab med avanceret udstyr og dygtige kokke. Skal dine kunder eller medarbejdere have en gastronomisk oplevelse, de aldrig glemmer, så læs videre her.

Vi tilbyder skræddersyede netværksarrangementer, det kan enten være i forbindelse med et kursus eller som en selvstændig aktivitet.

Vi garanterer dig og dine gæster en rigtig god oplevelse sammen, hvor I får mulighed for at snakke og hygge under uformelle former. Og så gør det jo ikke noget, at I alle går lidt klogere derfra med gode ideer til den hjemlige madlavning.

I Foodture Lab tilbyder vi følgende!

/ Netværksarrangement STANDARD

Vi har planlagt hele aftenen, du skal ikke gøre andet end møde op med dine gæster til en hyggelig aften.

/ Netværksarrangement SMAG

Introduktion til grundsmagene og deres betydning for det komplette måltid, fx sammensætning af retter efter grundsmagene, eller lav tre retters menu på baggrund af råvarer, men uden opskrifter.

/ Netværksarrangement MADSPILD

Introduktion til madspild, hvad er det, hvad kan vi gøre for at mindske det? Lav tre-retters menu efter opskrift, ALT bliver brugt.

/ Netværksarrangement VARIERENDE TEMA

Udover ovenstående arrangementer kan vi tilrettelægge arrangementer efter dit ønske.

Vi kan fx tage fat i temaer som:
Nordisk mad, økologi, klimavenlig mad, gourmet, fisk, grill, mad til øl, desserter, cocktails og meget andet, kun fantasien sætter grænser.

/ Generelt for alle netværksarrangementer

Arrangementerne varer typisk fem timer, hvor en eller flere kokke guider jer gennem aftenen:

- Velkomst med snacks tilberedt af kokkene
- Introduktion til aftenens forløb og råvarer
- Inddeling i grupper med forskellige ansvarsområder
- Retterne forberedes
- Borddækning, evt. laves blomsterkreationer
- Deltagerne anretter deres gastronomiske kreationer
- Der spises og hygges.

Foodture Lab

**Teknologisk Institut
AgroTech**
Agro Food Park 15, Skejby
DK-8200 Aarhus N

T +45 7220 2000
info@teknologisk.dk
www.teknologiskinstitut.dk

Camilla Sti Andersen
Konsulent
Drikke og Fødevarerudvikling
Mobil +45 7220 3262
Mail caan@teknologisk.dk

“ **Arrangementerne afholdes i Foodture Lab, Agro Food Park 13 i Aarhus.** Foodture Lab er fyldt med professionelt udstyr og elementerne er mobile, så de kan opstilles efter behov. Desuden har vi tilknyttet et mødelokale i direkte forlængelse af køkkenet.

/ Pris

Alle priser er ex. moms og er baseret på en minimum-deltagelse af 16 personer.
Er I færre end det, beregner vi en anden pris til dig.

/ Netværksarrangement STANDARD, SMAG, MADSPILD

Inkl. tre glas vin eller øl samt velkomstdrink.
Drikkevareforbrug derudover afregnes separat.
Pris: 875 kr. plus moms pr. person.

/ Netværksarrangement Varierende tema

Priser fra 875 kr. plus moms pr. person.

Kontakt innovationskonsulent Camilla Sti Andersen, hvis du vil høre, hvordan vi kan give dig, dine kunder og medarbejdere en uforglemmelig gastronomisk oplevelse.

