



Stjernedrys er sæsonens krydderi

Bent Brandt as inviterer til to inspirerende arrangementer, hvor du kan møde to ildsjæle, der tilsammen har 3 af Danmarks 12 stjerner i Michelins spiseguide.



Smagsoplevelser

Sammen med Michael Munk udfordres du og din smagssans med en sensorisk menu.

Du kan også møde Torsten Vildgaard, souschef på noma, som tager dig med på opdagelse i det nordiske køkken.

Sensorisk aften

v/ Michael Munk

Assisterende køkkenchef Michael Munk på Restaurant a|o|c har specialiseret sig i at kreere sensoriske oplevelser og originale smagsudtryk af de bedst mulige råvarer tilgængelige i sæsonen. I år er deres ihærdighed blevet belønnet med en stjerne i den berømte Michelin Spiseguide.

Forkæl sanserne

Deltag i en eftermiddag, hvor ikke kun din smagssans bliver udfordret. Under kyndig vejledning skal du selv arbejde med at forberede og tilberede en sensorisk menu. Den færdige menu nydes sammen med vine udvalgt til at fuldende smagsoplevelsen.

Dato	den 6. september
Tid	Kl. 15.00–20.00
Pris	Kr. 350,- pr. person
Sted	Bent Brandt as Langdyssen 7, Lisbjerg, 8200 Århus N

Tradition og fornyelse

v/ Torsten Vildgaard

Brugen af nordiske råvarer kræver behård disciplin for at frembringe det ypperste af det enkle i smag og æstetik. Torsten Vildgaard, souschef hos noma, kan om nogen få det bedste ud af råvaren og give nye dimensioner til kendte råvarer.

På opdagelse i det nordiske køkken

Torsten tager dig med på en rejse i det nordiske køkken.

Her bliver din sunde fornuft, kreativitet og tålmodighed sat på en prøve, når du selv skal prøve kræfter med de nordiske råvarer og tilberede en menu.

Dato	den 4. oktober
Tid	Kl. 15.00–20.00
Pris	Kr. 350,- pr. person
Sted	Bent Brandt as Langdyssen 7, Lisbjerg, 8200 Århus N



“ Hos Bent Brandt as
ser vi inspiration som
en del af det gode grej
til gastronomien. ”



Tilmelding

Tilmelding til kurserne kan ske på e-mail: ksc@bentbrandt.dk – eller på tlf.: 6155 3258.

Du er også velkommen til at ringe på telefon 6155 3258, hvis du har spørgsmål.



BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi