



Få gode ideer til ny tilberedning og servering af påskelammet – Prøv noget nyt!

Påskelam v/årets kok 2010 Tommy Friis og Rasmus Vingaard Larsen

Tommy Friis er udlært kok hos Fru Larsen i Laurbjerg. Han har arbejdet både på D'Angleterre, hos Erwin Lauterbach på Saison og på Kong Hans. I dag er han køkkenchef på gourmetrestauranten Molskroen.

Rasmus Vingaard Larsen har bl.a. arbejdet som kok på Molskroen og Restaurant Koch i Aarhus. Rasmus er i dag kok og produktchef hos HOUNÖ.

DATO: 11. april 2012, kl. 13 - 16
STED: KEN storkøkken, Runetoften 15-17, 8210 Aarhus V
DELTAGERGEBYR: Kr. 495,-
TILMELDINGSFRIST: 1. april 2012
KONTAKT: Christel Malmros
mail: cmc@kenstorkoekken.dk/tlf.: 87 411 443