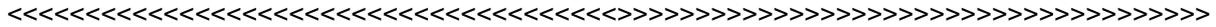


BETRIEBSRAT

AUVA-HAUPTSTELLE



Veranstaltungen



Liebe Kolleginnen! Liebe Kollegen!

Kochen Sie mit uns.
Eine Veranstaltung anderer Art.

Sushi-Kochkurs - Information



Der Kurs beinhaltet:

Einführung und Warenkunde

Gemeinsames Vorbereiten von Sushireis, Japanischem Omelett und Misosuppe

*Zubereitung von Sushi, Maki und Sashimi unter Anleitung
von unserem Unkai-Küchenchef und Food & Beverage Direktor Siegfried Pucher im
Küchenstudio GRAND HOTEL WIEN,
Ringstrassen-Galerien (1. Obergeschoß)*

Anschließend gemeinsames Verkosten der zubereiteten Sushi

Inkludiert sind sämtliche Materialkosten, eine Kochschürze sowie Getränke.

Der Kurs findet am Donnerstag, 02. Juni 2016 ab 16.00 Uhr statt
und dauert ca. 4 Stunden.

Die Teilnehmerzahl für einen Kurs ist mit 16 Personen beschränkt.
Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

Preis pro Person @ € 165,--
Ihr Selbstbehalt beträgt **€ 80,-- und ist bei der Anmeldung bei
Koll. Worryng, 07 B3 10, DW 21 627 sofort zu bezahlen.**

Anmeldefrist: 07.04.2016



Ich melde mich zum Sushi Kochkurs an:

Name: _____ Abt.: _____ DW: _____

Unterschrift: _____

Sie finden diese Ausschreibung auch im Intranet unter:
<http://intra/Hauptstelle/FVZ/default.aspx>
und im Blog der Betriebsräte der AUVA Hauptstelle:
<http://auva.betriebsratsblog.at/>