



Modenfisk!

Klippfisk, tørrfisk og boknafisk

Halvor's Tradisjonsfisk, Scandic Meyergården og Arktisk Meny inviterer til workshop med modenfisk!

En Workshop hvor noen av våre tradisjonsrike råvarer fra havet er i fokus, og hvor vi vil se på historikk og muligheter.

Tirsdag 23. februar 2016 vil det bli arrangert matfaglig seminar og workshop på Scandic Meyergården, Mo i Rana, under ledelse en av Svein Bjørndal fra Halvor's Tradisjonsfisk.

Dette er en workshop for kjøkkenledere, kokker og kjøkkenpersonale som ønsker påfyll av kunnskap samt inspirasjon for benyttelse av disse edle råvarene.

Gjennom seminaret vil det bli gitt en innføring i historie og kvalitetskriterier. Deretter vil deltakerne få utfolde seg under kyndig veiledning på kjøkkenet, hvor retter blir tilberedt og komponert i fellesskap. Seminaret avsluttes med middag for deltakere og gjester på kvelden.

Det er avtalt meget rimelig overnatting på Scandic Meyergården for tilreisende.

Påmeldingsfrist: Tirsdag 16. februar.

Påmelding: [KLIKK HER](#)

Ved spørsmål: jorn.eirik.johnsen@nhoreiseliv.no 416 75 330

På vegne av Halvor's, Scandic Meyergården og Arktisk Meny

Jørn-Eirik Johnsen
Prosjektleder Arktisk Meny

Detaljer om seminaret:

SEMINARLEDER:



Svein Bjørndal.

- Tidligere kjøkkensjef på Skarven
- Daglig leder Halvor's Tradisjonsfisk

MÅLGRUPPE:

- Kjøkkenledere, kokker og kjøkkenmedarbeidere i landsdelen.
- Egner seg også for serveringspersonale.

TID:

- Tirsdag 23. februar 2016
- Kl. 13.00 til 21.00.

HVOR:

- Scandic Meyergården Hotel, Mo i Rana

DELTAKERAVGIFT:

- Kr. 450.- for Arktisk Meny medlemmer
- Kr. 900.- for ikke-medlemmer
- Reise og opphold dekkes av den enkelte.
- Meyergården tilbyr overnatting til kr. 495.- pr. natt inkl. frokost. (Bestilles direkte hos hotellet .75 13 40 00)

Deltakere stiller i kokkeuniform.