

Personaleforeningen inviterer til

Smag på molekyler i gastronomien

28. april 2016

Hvornår	Hvad	Hvor
17.00	Foredrag om molekyler i gastronomien ved: <i>Professor Karl Anker Jørgensen</i> <i>Kemisk Institut</i>	Kemisk Auditorium 1
	Molekylær Gastronomi i Praksis - Eksempel på menu fra et tidligere arrangement • Maillard Kylling • Bison Carpaccio • Sølaks fra Glendalough • Laksekaviar & Hvid Chokolademousse • Dehydrerede Tomater med Vanilje • Vesterhavsost med Linalool • Pæresaft med Mynte • Margarit Dråber	Kemisk Kantine 
18.00-21.00		Kemisk Kantine 

Det med småt:

Arrangementet koster 100 kr. for medlemmer af Personaleforeningen.

Ikke-medlemmer og ledsagere er naturligvis velkomne for et beløb på **250 kr.** Betaling sker ved tilmelding med aftalte penge.

Alle betaler selv drikkevarer.