

Der Pacojet 4

Ein Seminar in der Kunst des Pacossierens® als gemeinschaftliche Veranstaltung von HoGaKa Profi, Pacojet, BHS tabletop und dem Hotel Rad in Tettngang.

HoGaKa | Profi

pacojet

BHS
TABLETOP AG

home of

BAUSCHER
GERMANY

SCHÖNWALD
Germany

PLAYGROUND

heart
& SOUL

RAD
BOUTIQUE HOTEL

Pacossieren® in der Eventküche Fachwerk

Lernen Sie mit uns den praxisnahen Einsatz des Pacojet-Kochsystems kennen. Das Seminar wird am 22. Oktober in der Eventküche Fachwerk des Boutique-Hotels Rad in Tettngang abgehalten. Das 100 Jahre alte Gasthaus gilt als Traditionshotel mit Pioniergeist. Inhaber und Küchenchef Philip Blank hat mit der Eventküche Fachwerk ein Konzept geschaffen, bei dem er die Gäste in die Küche einlädt. Sie können bei einem Get-together dem Koch über die Schulter schauen, oder bei den Kochkursen selbst mit am Herd stehen.

Das Kursangebot der Pacojet GmbH richtet sich ausschließlich an gewerbliche Anwender. Ihre Anmeldung zum Seminar nehmen wir gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen. Bitte teilen Sie uns hierzu den Namen des Unternehmens und die Namen aller Teilnehmer mit. Sie haben Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter!



Informationen zur Pacojet - Veranstaltung

Anmeldung gern per E-Mail an:

Alexander Ellger a.ellger@pacojet.com

Reinhold Unsinn r.unsinn@hogakaprofi.de

Termin: 22. Oktober 2024

Referent: Alexander Ellger

Uhrzeit: 13:00 - 16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: 20 bis 25 Teilnehmer

Anmeldeschluss: 15. Oktober 2024

Adresse: Hotel Rad GmbH

Lindauer Straße, 2

88069 Tettngang

Diese Veranstaltung findet mit freundlicher Unterstützung statt:

BHS tabletop vertreten durch Frank Vogler, welche das Seminar mit Porzellan, Besteck und den passenden Glaswaren ausstattet.

Das Boutique-Hotel Rad, welches uns ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.