

Olivenöl-Infoabend im CASA VECCHIA

Zu einem gemütlichen und informativen Abend rund ums Thema OLIVENÖL laden wir Sie herzlich ein.



- Bild-Präsentation „Wie entsteht gutes Olivenöl“
- Qualitätskriterien
- Woran erkenne ich gutes Olivenöl
- „Verkosten wie die Profis“

Wir sind zu Gast in der Trattoria „La Casa Vecchia“ und lassen uns nebenbei italienische Spezialitäten, Brot und Mineralwasser servieren.

Andere Getränke bzw. Gerichte erhalten Sie jederzeit à la Carte und auf eigene Rechnung.

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, empfehlen wir rechtzeitige Anmeldung, telefonisch unter **0821-517223** oder email: **info@olivenernte.de**

Donnerstag, 01.3.2012 - Beginn 19:30 Uhr

Restaurant „La Casa Vecchia“, Neuer Gang, 86150 Augsburg

Kostenbeitrag incl. Bewirtung: € 15.-- / Person

Falls Ihnen der Termin nicht passt – kein Problem, wir planen noch weitere Verkostungen in diesem Jahr.

Auf Ihr Kommen freut sich
Klaus Jedelhauser

Anmeldung zum Olivenöl-Seminar am 01.03.2012 (bitte ausgefüllt mitbringen)

Vorname _____ Name _____ Pers.: _____

Strasse _____ Plz, Ort _____

Telefon: _____ e-mail: _____

Über weitere/ähnliche Veranstaltungen möchte ich informiert werden.