

# Fingerfood – klein, fein & vielfältig

**JETZT ZUM SEMINAR ANMELDEN!**



KÖLN	LEIPZIG	MÜNCHEN	RAUM STUTTGART
09.09.08	11.09.08	16.09.08	17.09.08
9.30 bis ca. 16.30 Uhr	9.30 bis ca. 16.30 Uhr	9.30 bis ca. 16.30 Uhr	9.30 bis ca. 16.30 Uhr

Weitere Details zu den Seminaren, wie z.B. Agenda und Anfahrtsplan, finden Sie im Internet unter: [www.edna.de](http://www.edna.de)

## EDNA SEMINAR – kreative Tipps von Profis für Profis

Um erfolgreich zu sein, muss ein Food-Konzept bei den Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Ob kalt oder warm, ob als Vorspeise oder Dessert – in unserem Seminar erfahren Sie alles über die **Herstellung und Präsentation von Fingerfood-Produkten**. Dabei zeigen wir Ihnen, dass Convenience und individuelle, kreative Küche nicht im Widerspruch stehen.

Unsere Top-Referenten **Ronny Pietzner** (ehemaliger Teammanager der Deutschen Köche-Nationalmannschaft) und **Jens Gradel** (Olympiameister der Pâtisserie) werden eine Vielzahl von Fingerfood-Variationen wie z.B. die Snack- und Dessert-Tartelettes der Firma HUG in Szene setzen und auf einem **Schau-Bufferet** präsentieren. **Ausgefallene Kombinationen** und **atemberaubende Optik** stehen dabei im Vordergrund – denn so wird jeder Stehempfang, jedes Buffet, jede Party zu einem auserlesenen Genuss.

Neben zahlreichen Tricks und Kniffen für den phantasievollen Umgang mit Convenience-Produkten erfahren Sie auch, wie die kreativ angerichteten Speisen optimal zur Geltung kommen. Unter dem Motto „**Weg vom Vergleichbaren – hin zum Besonderen**“ präsentieren wir Ihnen innovative, neue Geschirrförmchen der Firma ZIEHER.

Hautnah von Profis lernen und anschließend die Leckereien auch gleich selbst verkosten – diese Gelegenheit sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

In Kooperation mit:



Bitte in Blockschrift und vollständig ausfüllen und an unsere gebührenfreie Fax-Nummer senden: **Fax 0 800/403 5 304**

Sind Sie schon Kunde?

Ja       Nein       Kundennummer

Firma/Adresse

\_\_\_\_\_

Stadt

KÖLN       LEIPZIG       MÜNCHEN       RAUM STUTTGART

Teilnehmer/in

Herr/Frau \_\_\_\_\_  
Herr/Frau \_\_\_\_\_  
Herr/Frau \_\_\_\_\_

Telefon/Fax

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift

\_\_\_\_\_

**Teilnahmegebühr:**  
249,00 € zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Teilnehmer. Die Teilnahmegebühr beinhaltet alle Schulungsunterlagen, Seminargetränke sowie Verkostung der Produkte. Für Stornierungen bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 25 € zzgl. MwSt. pro Teilnehmer berechnet. Bei späteren Absagen bzw. bei Nichterscheinen ist die volle Teilnahmegebühr fällig. Ersatzteilnehmer können selbstverständlich benannt werden.

**Anmeldebestätigung/Rechnung:**  
Sie erhalten nach Eingang der Anmeldung eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmeranzahl auf 20 Personen begrenzt ist. Melden Sie sich daher rechtzeitig an.

Bei ungenügender Beteiligung oder unvorhergesehener Verhinderung der Referenten behalten wir uns das Recht vor, das Seminar abzusagen. Bereits bezahlte Teilnahmegebühren werden in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche gelten nicht.



EDNA International GmbH · Gollenhoferstr. 3 · 86441 Zusmarshausen-Wollbach

[www.edna.de](http://www.edna.de)

[info@edna.de](mailto:info@edna.de)

**GEBÜHRENFREIE SERVICE-NUMMERN**  
**www.EDNA.de**  
TEL 0 800/403 5 303  
FAX 0 800/403 5 304