

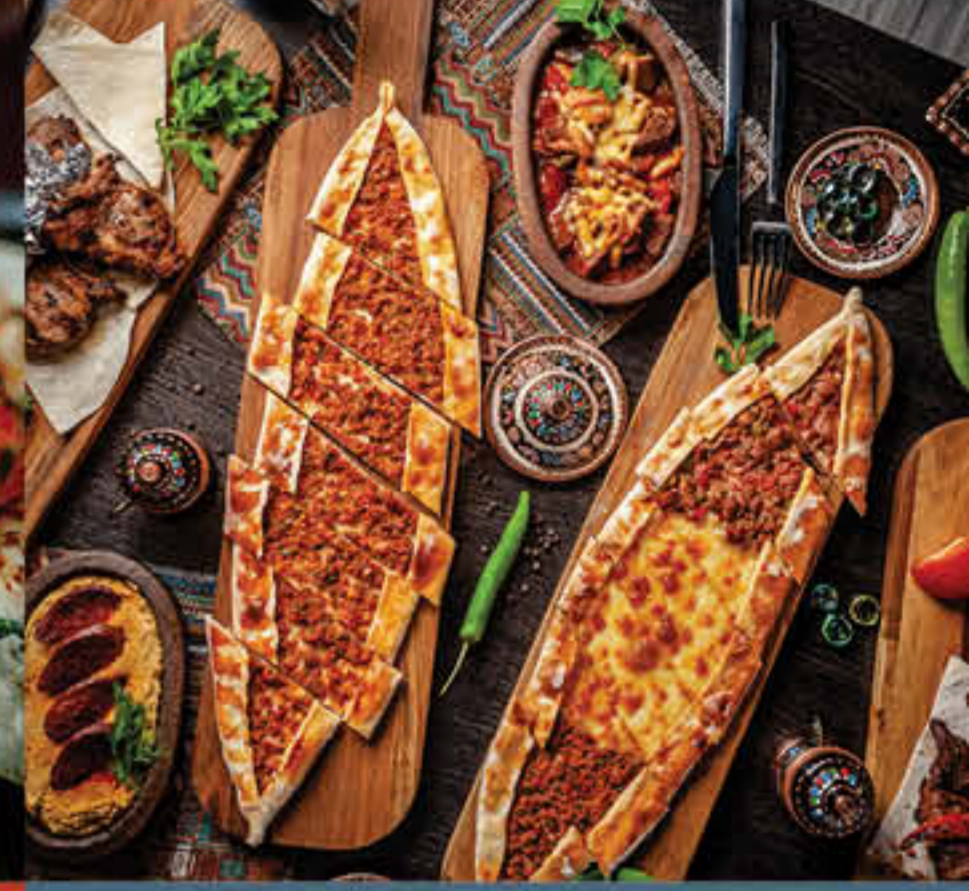


BAŞKENT
ÜNİVERSİTESİ



THERMOPOLIUM
GASTRONOMİ
AKADEMİSİ

TGA Nisan Kursları



Orman Meyveli Rulo Pavlova Pasta

Çilekli Fraiser Pasta

Ciğerden Yemekler

Pide Yapım Atölyesi

TGA Çikolata Atölyesi
Üretim Sorumlusu Şef
Gökçe BARDAKÇI eşliğinde
gerçekleştireceğimiz Pavlova
kursumuza katılmak ister
misiniz?

TGA Çikolata Atölyesi
Üretim Sorumlusu Şef Gökçe
BARDAKÇI ile Çilekli Fraiser
Pasta yapımını öğreneceğiz.

Öğretim Görevlisi
Servet GÜNEY ile
gerçekleştireceğimiz
kursumuzda ciğer ile çeşitli
menüler deneyeceğiz.

Pide çeşitlerini öğrenmek için
Şef Gökçe İLBAY eşliğinde bir
araya geliyoruz.

Menü

- Tahinli Pide
- Ramazan Pidesi
- Peynirli Pide

06.04.2022
18:30 - 21:30
300 TL
Kontenjan: 10 kişi

13.04.2022
18:30 - 21:30
320 TL
Kontenjan: 10 kişi

20.04.2022
18:30 - 21:30
350 TL
Kontenjan: 10 kişi

27.04.2022
18:30 - 21:30
300 TL
Kontenjan: 10 kişi

Ödeme Seçenekleri: Kredi Kartı/EFT/Havale • Kredi Kartına 9 aya kadar taksit imkanı sunulmaktadır.

Banka Adı: Denizbank • Şube Kodu: 3010 • Hesap Adı: Başkent Üniversitesi • Banka Hesap No: 796910-450

IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0013 60 (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)

Başkent personeli ile birinci derece yakınları ve öğrencilerine %20, Mezunlar Derneği Üyelerine %15, Mezun Kart sahiplerine %10 indirim uygulanmaktadır.

Elmas Sponsor

Platin Sponsorlar

Bronz Sponsor

İşbirliklerimiz



0312 246 68 38-39
baskent-tga.com
info@baskent-tga.com

TGA
Thermopolium Gastronomi Akademisi