



MEGHÍVÓ

**A Pannon Gasztronómiai Akadémia szeretettel meghívja Önt
sommelier és vendégtéri szakemberek részére tartandó Master
Class eseményére.**

Előadók:

- **Varga Norbert - Head Sommelier -** S T A  D 
- **Borbély Tamás - Head Sommelier -** S T A  D 
- **Csóka Sándor Francia Prémium italok, Gosset, Frapin
Márkaképviselő**

**Klasszikus francia aperitif, didzsesztif és kevert báritalok Master
Class eseménye.**

kóstolóval egybekötött, vezetett bemutató

Az előadás két turnusban: 2025. október 2., csütörtökön

10:30 óra kezdettel 1 órás időtartamban

második turnus: 11:45 kezdéssel 1 óra időtartamban

Kérjük jelöljék meg, hogy melyik turnusra regisztrálnak!

Szeretnénk jelezni, hogy az egyes előadásokon a férőhelyek száma maximum 15 fő, a jelentkezéseket pedig a beérkezések sorrendjében regisztráljuk!

**HELYSZÍN: 1101 BUDAPEST, ALBERTIRSAI ÚT 10 HUNGEXPO
KONGRESSZUSI KÖZPONT A Bocuse d'Or Magyar döntő
HELYSZÍNÉN**

**A résztvevők VIP belépőt kapnak a Bocuse d'Or magyarországi
döntőjére!**

**Szeretettel várjuk a jelentkezéseket email-
ben: info@pannonga.org**

A programon való részvétellel jelen lévők elfogadják, hogy a program során róluk készített kép-, és hangfelvételt a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület térbeli és időbeli korlátozás nélkül felhasználhatja, elsődlegesen a közösségi médiafelületein.