

YPK's Årsmøde 2015

Yngre PlastikKirurger inviterer til det 7. årsmøde, som afholdes

Lørdag d. 7. marts 2015 på Rigshospitalet, Klinik for Plastikkirurgi, Brystkirurgi og Brandsårsbehandling, opgang 2, 10. sal, konferencelokalet (2.10.2)

Temaet vil i år være **"Den Avancerede Mikrokirurgi"**

Til mødet er følgende foredragsholdere inviteret:

- Jens Jørgen Elberg, Overlæge og sektionsleder for Traume- og Rekonstruktionskirurgi, Klinik For Plastikkirurgi, Brystkirurgi og Brandsårsbehandling, Rigshospitalet.
- Tina Tos, Overlæge, Plastikkirurgisk afdeling, Herlev Hospital
- Søren Larsen, Overlæge og sektionsleder for Håndkirurgi og Replantation, Ortopædkirurgisk Afdeling, Odense Universitetshospital.

Program:

Kl. 12.45	Velkomst og introduktion
Kl. 13.00	Mikrokirurgisk reanimation ved Jens Jørgen Elberg
Kl. 13.45	Pause med sandwich
Kl. 14.15	Mikrokirurgi i håndkirurgisk regi, OUH: Replantation- og plexus brachialiskirurgi ved Søren Larsen
Kl. 15.00	Pause med kaffe og kage
Kl. 15.15	Mikrokirurgisk lymfødembehandling ved Tina Tos
Kl. 16.00	Afslutning

Efterfølgende middag på Nose2Tail i Kødbyen kl. 19.00

Deltagergebyr: 100,- og 150,- for hhv. YPK-medlemmer og ikke-medlemmer.

Middag: 3-retters menu. (se vedlagte), 300 kr.

Tilmelding via [enkelbillet.dk](http://www.enkelbillet.dk), <http://www.enkelbillet.dk/YPK> senest den 27. Feb. 2015.

Ved spørgsmål kontakt sekretaer@ypk.dk

Se mere på ypk.dk eller på [Facebook](#)

NOSE2TAIL Madbodega

**Vi byder velkommen i vores rustikke lokaler i Kødbyen, på Vesterbro.
Vi kan modtage selskaber fra 8 til 120 personer**

Her er hvordan vi kan lave en god aften for Jer.

I starter med.....

Charcuteribræt, udvalg af patéer, terriner, rilletter, gravad fisk, syltet grønt, ølsennep, danske oste, brød og smør.

Så får I....

Dyr og Fisk, serveret familystyle, på brædder, i potter og på pander, med tilbehør og sauce.

Så får I en....

Triffl med sæsonens frugt

Per person kr 300,-

Menuén kan kombineres med drikkevarepakke

Skands fadøl, Økovin og Naturfrisk ad libitum under middag
+ kr 300,-

Tilvalg.....

Velkomst bobler & snack kr 60,-

Dessert vin kr. 50,-

Kaffe, te, petit four & husets avec kr. 65,-

Det med småt.....

Antal og menu skal være aftalt mindst en uge før, så vi kan nå at forberede en fantastisk aften for Jer!

Vegetar og allergi retter skal ligeledes være aftalt en uge forinden.

Alle ved bordet skal bestille samme menu og regningen kan max deles i to!

Drikkevarepakke er max 3 timer!

• VI KØBER OG ANVENDER SELV HELE DYRET – FRA NOSE2TAIL

• VI KØBER FRILANDSDYR OG GRØNTSAGER FRA SMÅ LOKALE, HELST ØKOLOGISKE/BIODYNAMISKE LANDBRUG

Dyrenes Beskyttelse har i september 2013 nomineret NOSE2TAIL til ”Årets Dyreven”