

# Gourmetskolen Konditorkunst for diabetikere

## Kursusinfo

Vi har lavet et kursus for dig som har diabetes eller som kender udfordringen med at lave lækre desserter, når du får en gæst med diabetes på besøg

På kurset vil vi lave både en frisk citronfromage, og vi vil lave en Gateau Marcel – begge dele uden sukker og dertil også glutenfri.

Der vil under kurset blive serveret en lille forfriskning, hvor der også er tænkt på diabetes.

Du får dit gourmetforklæde med hjem.



### Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den grønne "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 395,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Verdens vine.

Kontakt [gourmetskolen@zbc.dk](mailto:gourmetskolen@zbc.dk), hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 395kr. pr. person).

### › Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

### › Kursuspris

**Pris 1:**  
DKK 395,00

### › Tilmelding

