

# Gourmetskolen Cocktails

## Kursusinfo

Lær at ryste de bedste drinks i byen!

Vi gennemgår teori for tilberedning af drinks samt varekendskab på nogle af de mest anvendte cocktailsmixere. Du stifter bekendskab med:

- Strawberry Daiquiri
- Pina Colada
- Blue Hawaiian
- Frozen Margarita
- Gin Hass

Dertil tilbereder vi nogle enkle, men lækre snacks, der kan laves så de supplerer dine drinks.

### 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

