



Gourmetskolen Kreativ anretning

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Kom og bliv inspireret - vi har fokus på elementære teknikker og små kokketips og tricks

På dette kursus bliver du præsenteret for de elementære teknikker og små kokketips og tricks inden for anretning.

Du vil blive præsenteret for et udvalg af tallerkener, granit, skifer og andre mulige anretningsoverflader, der kan løfte en præsentation. Til slut vil du selv skulle kokkerere din egen ret og præsentere den ud fra disse teknikker. Og vi skal selvfølgelig smage på maden.

Der vil ved gennemgangen af anretningsteknikkerne blive serveret lidt at spise og drikke.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 475,00

Tilmelding





Tilmelding

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

Du skal herefter overføre kr. 475,- 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. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte.

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, hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).