



Gourmetskolen Røgning af fisk

Hold

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

Kursusinfo

Går du med en lyst til at komme i gang med selv at ryge dine fisk? Så har du her muligheden

På dette kursus lærer du at ryge fisk. Vi fileterer, salter, ryger og slutter aftenen af med et lækkert glas vin, og spiser vores egne røgede fisk.

Du får masser af tips og tricks med hjem, og selvfølgelig også nyrøgede fisk!

Kontakt

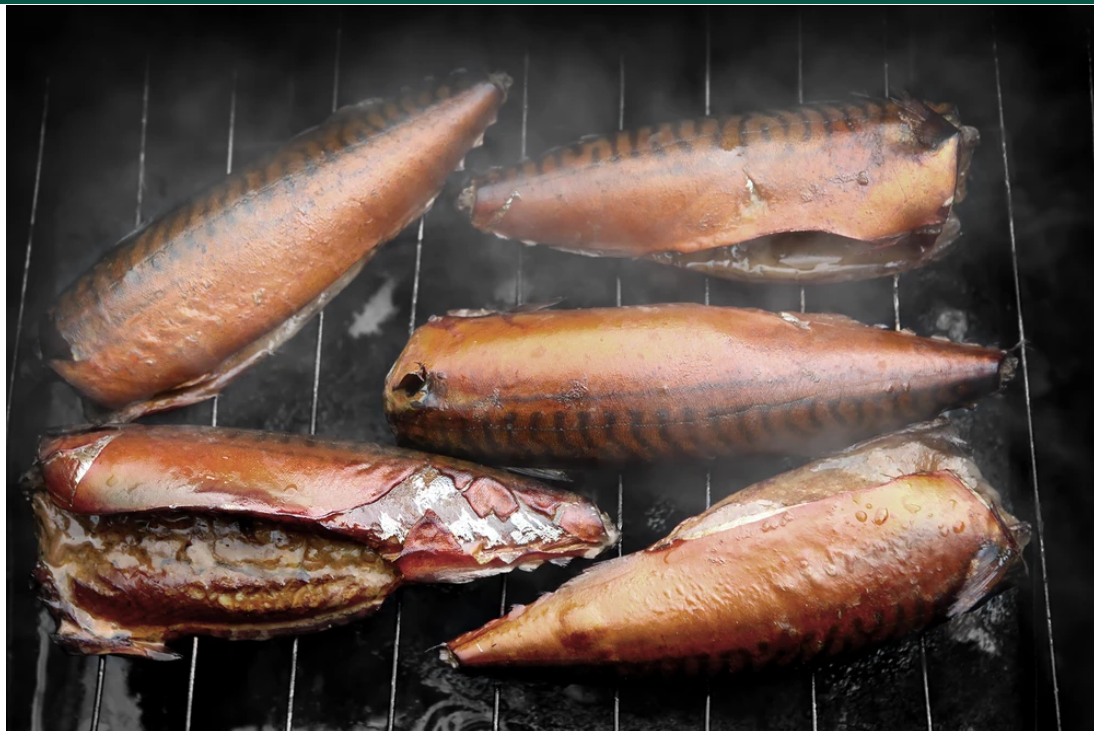
ZBC
55788888

Kursuspris

Pris 1:
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.

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).