

Gourmetskolens Nytårskransekage

Kursusinfo

Denne aften får du indsigt i arbejdet med fremstilling af kvalitets kransekagebagværk
Vi vil give dig et indblik i processen fra marcipan råmasse til færdigdekoreret kransekagebagværk.
Slutteligt vil du få gode fif og tricks til dekoration af dit bagværk, og hvordan du opbevarer det, så du altid kan servere et godt stykke kransekage for dine gæster.
Vi sørger for lidt at spise og drikke, en sandwich og en sodavand eller vand, og du får selvfølgelig dit kransekagebagværk med hjem.



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.

Kontakt

ZBC
gourmetskolen@zbc.dk

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).

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 475,00

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888