



Gourmetskolens Nytårskransekage

Hold

07-12-2026

Gourmetskolen Nytårskransekage
Ahorn Allé 3 4100

3,5 timer

Aftenhold

Kontakt

ZBC
gourmetskolen@zbc.dk

Kursusinfo

Denne aften får du indsigt i arbejdet med fremstilling af kvalitets kransekagebagværk. Vi vil give dig et indblik i processen fra marzipan 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.

Der vil blive serveret en let anretning, kildevand og et godt glas vin.

Du får selvfølgelig dit kransekagebagværk med hjem sammen med dit gourmetforklæde.



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).

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 475,00

Tilmelding

