

Gourmetskolen Supper

Hold

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

Kursusinfo

Få inspiration til at lave vinterens bedste supper!

Vi tager sensommerens grønsager med i køkkenet, hvor vi med lidt trylleri - krydret med lækkert tilberedt "garniture" - ender med fantastiske og spændende supper med et nordisk tvist.

En måltidsløsning, hvor gastronomien, det ernæringsmæssige og miljøet er i højsæde.

Vi vil naturligvis få noget at spise undervejs sammen med et godt glas vin, og du får selvfølgelig noget hjemmelavet fond med hjem, som du kan bruge i dit eget køkken.

› Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

› Kursuspris

Pris 1:
DKK 395,00

› Tilmelding





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, hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 395kr. pr. person).