



# Gourmetskolen Julekonfekt

## Kursusinfo

På dette kursus skal vi lave lækker julekonfekt, og der vil blive lavet flere forskellige varianter af de bedste råvarer

Du får en kort vejledning i at pøde den ægte chokolade, så du kan gøre brug af denne teknik derhjemme.

Vi laver julekonfekt med marzipan og belgisk chokolade. Vi dypper i ægte chokolade og pynter konfekten flot af.

Der vil undervejs blive serveret lidt at spise og drikke.

Du får selvfølgelig din julekonfekt med hjem sammen med dit gourmetforklæde.

## 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.

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](mailto:gourmetskolen@zbc.dk), hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).