



Gourmetskolen Julemad

Kursusinfo

Få helt styr på forberedelserne til din juleaften, og giv din familie en gastronomisk juleoplevelse

På kurset lærer du at lave de klassiske juleretter. Her får du kokkens tips & tricks, og lærer at tilsmage på den helt rigtige måde.

Vi starter kurset med et glas nordisk gløgg, som giver røde kinder i den kolde tid.

Du får selvfølgelig mulighed for at smage din egen lækre julekreation i slutningen af kurset sammen med et glas rødvin, der balancerer den klassiske julemad.

Du får også lidt smagsprøver med hjem af den hjemmelavede rødkål sammen med dit gourmetforklæde.

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).