



Gourmetskolen Juletema

Kursusinfo

Få helt styr på forberedelserne til din juleaften og få den helt rigtige smag frem, og giv din familie en juleoplevelse, som din mormor ville være stolt af!

Lær at lave confiteret and og en kirsebærsauce der smager, så fuglene synger -og æblegløgg som både børn og voksne kan være med på.

På kurset vil du lære at lave de klassiske juleretter, hvor du får tips & tricks, der lærer dig at tilsmage på den helt rigtige måde, ligesom du også vil blive introduceret til nye versioner af de klassiske temaer.

Vi starter kurset med lidt tapas og et glas vin. Til slut smager vi på de producerede lækkerier.

Du får lidt smagsprøver af julemenuen med hjem 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).