



Gourmetskolen Sous Vide

Kursusinfo

Bliv klog på Sous Vide, og find frem til det, der bedst fungerer for dig. På Sous Vide kurset får du viden om, hvordan du forbereder kød og/eller fisk til Sous Vide. Du lærer, hvor lang tid det skal tilberedes og ved hvilken temperatur. Efter kurset er det slut med at servere overstegt kød til dine gæster. Vi slutter kurset af med at spise vores egne lækre produkter, og du får din egen lækre Sous Vide kødpakke med hjem.



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. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte. Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

Kontakt

ZBC
gourmetskolen@zbc.dk

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 475,00

Tilmelding



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).