



# Gourmetskolen Jul uden stress!

## Kursusinfo

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

Her har du muligheden for at få en række staldtips til den perfekte middag juleaften! På kurset laver vi rødkål, der kan holde sig til jul, fond til sauce (som du skal gemme i fryseren) og kirsebærsauce – lige til at varme juleaften. Alt det får du med hjem til 2 kuverter.

Herudover lærer du at lave den klassiske juleand med alt det lækre tilbehør. Vi laver andeconfit, brunede kartofler og den velsmagende sauce, så du får øvelsen, og slutter af med at røre en luftig og lækker ris à l'amande.

Der vil undervejs blive serveret lidt at spise og drikke.



## 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. 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.

## Kontakt

ZBC  
55788888

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).

## Kursuspris

**Inkl. moms**  
DKK 475,00

## Tilmelding

