



Gourmetskolen Lav dine egne grillpølser

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Lav dine egne grillpølser med dit unikke præg
Du har sikkert købt grillpølser hos din slagter, men tænk at lave dem selv?
Det kan sagtens lade sig gøre, og du behøver ikke at investere i den store udstyrspakke. Med kød, krydderier og tarm, er du godt på vej.
Kom og bliv introduceret til de forskellige processer, såsom saltning, kryddring og kogning. Vi har en række tips og tricks, så du kommer godt i gang med din egen Gourmet grillpølse, og vi slutter selvfølgelig af med smagsprøver.
Du får en pakke hjemmelavet Gourmet grillpølser med hjem.

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. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte.

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).