



# Gourmetskolens Italiensk for begyndere

## Kursusinfo

Kom med til en aften inspireret af det italienske køkken!

Vi begynder arrangementet på italiensk manér med at sable spumante, få lidt anti pasta og slutter naturligvis med en espresso, un cafe -og som sig hør og bør, en limoncello.

Vi bestræber os på at efterligne de bedste feriemåltider fra Italien, så forbered dig på at blive udsat for både pasta, risotto og pizza. Foruden en kort gennemgang af et forventeligt italiensk måltid og portionsstørrelser, opsætter vi en lille buffet af smagsprøver, hvortil vi serverer en passende limoncello.

Lad inspirationen og ferieminder strømme til – du får dit Gourmetforklæde med hjem efter en dejlig aften.

## Kontakt

ZBC  
gourmetskolen@zbc.dk



#### 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](mailto:gourmetskolen@zbc.dk), hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).

#### Kursuspris

**Inkl. moms**  
DKK 475,00

## Tilmelding

---

