



Gourmetskolen Italienske brød

Kursusinfo

Vi skal bage italienske brød i flere udgaver og størrelser -og der sniger sig også et par søde sager ind. Vi begynder arrangementet på italiensk manér med et af sable spumante, få lidt anti pasta og slutter naturligvis med en espresso, un cafe og som sig hør og bør en limoncello.

Pane, brød på italiensk, findes både med og uden fuldkorn og både med og uden surdej. Biscotti, tørrede mandelsmåkager, er også sikre hits, så her er fine muligheder for inspiration.

Vi afslutter med lidt at spise og drikke.



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

gourmetskolen@zbc.dk

> Kursuspris

Pris 1:
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).