



Gourmetskolen Julelækkerier

Hold

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

Kursusinfo

Har du lyst til at servere de lækreste julelækkerier til julen? Så skal du tilmelde dig dette kursus!

Du vil på kurset arbejde med forskellige typer af julelækkerier til den søde tand i forbindelse med julen. Du kommer omkring forskellige smage, udseender og processer, så du kan præsentere nogle lidt anderledes julelækkerier for din familie og gæster end den traditionelle konfekt.

Typen af julelækkerier:

- Marcipan
- Dadler
- Frugt og tørrede frugt
- Julebolsjer
- Trøfler
- Fløde karameller
- Fudge
- Flødeboller

Der vil undervejs blive serveret lidt at spise og drikke.

Du får selvfølgelig dine julelækkerier med hjem sammen med dit gourmetforklæde.

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.

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).