



Gourmetskolen Nemme hverdagsretter

Hold

05-09-2024

Gourmetskolen Nemme hverdagsretter
Handelsskolevej 3 4700

3,5 timer

Aftenhold

Kursusinfo

Kom og lær tips og teknikker, så du kan spare tid og samtidig minimere madspild. Når hverdagene flyver afsted og der er aktiviteter, der tager tid og energi, så er det rart at have nogle gode retter, som ikke tager for lang tid at tilberede - og som samtidig også er et hit.

Her har vi fokus på at fremstille retter, der kan "trylles" om til andre retter i løbet af ugen. På den måde får vi en bedre udnyttelse af råvarerne, og effektiv udnyttelse af den energi, vi bruger på tilberedningen, så både bæredygtighed og mindsning af CO2-forbrug er tænkt ind i planlægningen.

Vi vil afslutningsvis smage på retterne, og du får selvfølgelig dit gourmetforklæde med hjem.

Kontakt

ZBC
gourmetskolen@zbc.dk

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).