



Gourmetskolen Grill, ild og røg

Kursusinfo

Kom med når vi laver spændende salater, dressinger, marinerer og ikke mindst griller! Vi taler om temperaturer og karamellisering, vi ryger, griller og smager. Vi kommer også ind på grundprincipper i en række tilberedningsmetoder, og vi samles om grillen, der giver duftindtryk af aftenens menu. Vi sammensætter en buffet, som vi afsluttende nyder med lidt at drikke til. En inspirerende aften med en masse tips og tricks – og du får selvfølgelig dit udleverede 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. 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 Alverdens vine.

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