

Neste kurs på Rosenberg: Tirsdag 25. april 2023

Skal du holde selskap og vil lære litt om hvordan du lykkes med enkle grep?

Tirsdag 25. april holder Cesilie kurs i «Selskap & Servering».

Kurset starter 19:00, varer i 2 timer og vi starter med å lage noen forretter i kombinasjon med noen gode tips til koldtbord.

Det blir smaksprøver og målet er at du skal lykkes uten for mye stress neste gang du inviterer gjester!

Selskap og servering

For deg som ønsker tips til gjennomføring av ditt selskap og høre våre erfaringer. Det handler om å gi arrangementet et løft og skape en ramme. Når man inviterer til selskap så er det ofte fordi man ønsker å markere noe eller skape noe. Da er det fint å ha noen verktøy som gjør at du lykkes. Og vi viser deg hvordan du skal lykkes med enkle grep!

Kurset handler om menyvalg, kjøreplan, praktiske løsninger, gjestens forventninger, porsjonsberegninger og kokkens egne erfaringer når hun holder selskap hjemme.

Ansvarlig kokk: Cesilie Sæbø

Antall personer: minimum 8, maks 20 plasser

Pris: kr 390,-

Påmelding: post@rosenberg-spiseforretning.no

