

TANFOLYAM LISTA 2026 JANUÁR-JÚNIUS IDŐSZAKRA!

Foglalni: fozzvelunk.hu/ asztalfoglalás

Menü és infók a poszt alján!!

JANUÁR:

6. Kedd 16:30

Gyermek főző szakkör 5500ft/ fő

10. Szombat 10:00

Burger mánia 18.000 ft/fő

11. Vasárnap 10:00

Francia macaron 18.000 ft/fő

17. Szombat

10:00 Sushi tanfolyam 18.000 ft/fő

16:00 Olasz tészta 2.0 18.000ft/fő

18. Vasárnap

10:00 Házi Rétes 17.000 ft/fő

22. Csütörtök

16:30 Gyermek főző szakkör 5500ft/fő

24. Szombat

10:00 Alap torta 18.000 ft/fő

25. Vasárnap 10:00

Gyermek-szülő páros főzés 25.000ft/pár

31. Szombat

10:00 Mexikói 18.000 ft/fő

16:00 Steak 1.0 23.000ft/fő

FEBRUÁR :

1. Vasárnap

10:00 Tahai tanfolyam 18.000 ft/fő

7. Szombat

10:00 Svájci macaron 18.000 ft/fő

8. Vasárnap

10:00 Közel kelet 18.000 ft/fő

10. Kedd

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

14. Szombat

10:00 Valentin napi páros főzés 27.000ft/ pár + ajándék desszert

15. Vasárnap

10:00 BONBON 18.000 ft/fő

21. Szombat

10:00 Burger Mánia 18.000 ft/fő

22. Vasárnap

10:00 Francia macaron 18.000 ft/fő

26. Csütörtök

16:30 gyermek főző szakkör 5500 ft/fő

28. Szombat

10:00 Sushi 18.000 ft /fő

16:00 Steak 2.0 25.000 ft/fő

MÁRCIUS

1. Vasárnap

10:00 Páros főzés 25.000 ft/pár

7. Szombat

10:00 Olasz tészta 1.0 18.000ft/fő

8. Vasárnap

10:00 Francia macaron 18.000 ft/fő

10. Kedd

16:30 gyermek főző szakkör

14. Szombat

10:00 Mentés torta 18.000 ft/fő

15. Vasárnap

10:00 BONBON 18.000 ft/fő

21. Szombat

10:00 Mexikói 18.000 ft/fő

22. Vasárnap

10:00 Házi Rétes 17.000 ft/fő

26. Csütörtök

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

28. Szombat

16:00 Steak 3.0 25.000 ft /fő

29. Vasárnap

10:00 Sushi 18.000 ft/fő

ÁPRILIS:

4. Szombat

10:00 Húsvéti macaron 18.000ft/fő

8-9-10 Tavaszi tábor

11. Szombat

10:00 Olasz tészta 3.0 18.000 ft/fő

12. Vasárnap

10:00 Burger mánia 18.000ft/fő

14. Kedd

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

18. Szombat

10:00 gyermek-szülő páros főzés 25.000 ft/pár

19. Vasárnap

10:00 Közel kelet 18.000 ft/fő

23. Csütörtök

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

25. Szombat

10:00 Olasz tészta 2.0 18.000 ft/fő

26. Vasárnap

10:00 házi rétes 17.000 ft/fő

MÁJUS :

2. Vasárnap

10:00 Anyáknapi páros főzés

27.000 ft/pár + ajándék desszert

5. Kedd

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

9. Szombat

10:00 Steak 1.0 23.000 ft/fő

10. Vasárnap

10:00 Svájci macaron 18.000ft/fő

16. Szombat

10:00 Sushi 18.000ft/fő

17. Vasárnap

10:00 Nyári piték 18.000 ft/fő

21 . Csütörtök

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

23. Szombat

10:00 Thai 18.000ft/fő

30.Szombat

10:00 Mexikói 18.000 ft/fő

JÚNIUS:

2. Kedd

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

7. Vasárnap

10:00 Francia macaron 18.000ft/fő

18. Csütörtök

16:30 gyermek főző szakkör 5500ft/fő

(Az árak forintban értendők és az áfát cégeknek nem tartalmazzák)

Általános kérdések és válaszok:

Hol található az iskola?

-Székesfehérvár Széchenyi utca 122.

Hol tudok megállni?

-Az üzlet előtt egy nagy létszámú ingyenes parkolóban

Hogy tudom megközelíteni?

-Autóval, helyi járatos busszal (11,12,12A)

Mit kell vinnem?

- Főzőtanfolyamainkra éthordót hozhatsz magaddal amiben az elkészített finomságokból viszel haza . Sütős tanfolyamainkra mindenképpen hozz magaddal nagy dobozt amiben haza tudod vinni az elkészített desszerteket.

Mit tartalmaz az ár?

-Alapanyagokat, kötényhasználatot , alap italcsomagot (ásványvíz,rostos üdítő,tea,kávé) ,oktató díja,terem bérlet.

Hogy tudok jelentkezni?

- www.fozzvelunk.hu weboldalunkon tudsz jelentkezni a tanfolyamokra

Szépkártyával tudok fizetni?

-Sajnos erre nincs lehetőség!

Étel érzékenyek is részt vehetnek a tanfolyamokon?

-IGEN! Bejelentkezéskor jelezd az érzékenységed és készülünk alternatív alapanyaggal !

Ajándékutalvány vásárlásra van lehetőség?

-Igen ! Személyesen és e-mailben is !

Kérlek írd üzenetet vagy e-mail ezzel kapcsolatban .

Bármely más kérdést szívesen megválaszolunk üzenetben vagy az albacookfozoiskola@gmail.com címen vagy telefonon 06302205547

!! Lemondási feltételek !!

72 órával az esemény előtt díjmentes

48 órával az esemény előtt 50% térítendő a tanfolyam árából

24 órával az esemény előtt(vagy rövidebb időszáiban) 100% térítendő a tanfolyam árából.

@követő @lelkes rajongók

🥩 Steak 1.0- Belszín steak au poivre (bors kéregben sütvé, vajmártással,zöldségekkel-francia módozat)

🥩 Steak 2.0- Teriyaki Rib-eye steak, sült rizs, grillezett pock coi

🥩 Streak 3.0- Hátszín steak/Tonhal steak, tökéletes burgonya chips, kevert sali, citrus dresszing

🍔 Burgermánia- American Burger(Házi buci, házi hús pogácsa, American szósz, karamelizált hagyma, savanyú ubi, cheddar sajt)

- Chicken cheese burger (grillezett csirke, camembert sajt, aioli, zöldségek, sali)

🍲 Távol-kelet ízei- Bakso marha leves

- Pad Thai by: Alex

🍣 Sushi- Hosomaki, Uramaki, Temaki

(Répa, avokádó, lazac, Spicy tuna roll, uborka, surimi)

🍲 Közel-keleti "sztereotípiá"- Shakshuka-Izraeli lecsó - Zaatar Oldalas, lencse saláta

🌮 Mexico - Töltött paradicsomok Morita szószban - Nacho "Lasagne"

🍝 Olasz tészta 1.0 - Gombaszószos Linguine

- Prosciutto Ravioli, Pesto veluteé

🍝 Olasz tészta 2.0- Spagetti alla Nerano(cukkíni,sajt)

- Spagetti alle Vongole(fehérbor, kék kagyló)

👨👩👧👦 Gyermek-Szülő Páros főzés- Cornflakes csirkemell, koktélpári saláta, Basmati rizs

- Brownie vanília fagyival

 Páros főzés- Fekete kacsá rilette, kevert salá, rosé dresszing

- Egészben sült sertésszűz, burgonyák, almás-mustáros mártás

 Indonéz Gasztro- Soto Ayam csirke leves

- Nasi Goreng

 Belga eledelek- Waterzooi (Belga csirkeleves)

- Rijsttaart (Belga rizses pite)

 A Kacsamáj- Kacsamáj saláta

- Grillezett kacsamáj, házi almakompót, zsályás burgonyapüré

 Karácsonyi Steak- A Wellington Bélszín, pecsenye saft

Rétes tanfolyam : mákos-meggyes

Almás -darás vagy túrós-barackos rétes készül fejenként 2 rúd .

(A menü változtatás jogát fenntartjuk)

sonyi menü- Skandináv halleves

- Sült kacsacomb narancsos szószban, gratin burgonya

-Máshogy guba

Macaron : A francia és a svájci macaron között technológiában van különbség .

Nagyon kezdőknek a francia módszert javasoljuk ! Tanfolyamunkon 4 féle töltelékkel fejenként 25-30 db macaront készít.

 Alap torta: Piskóta készítés mesterfokon , csokoládé krém ,töltés és díszítés is van a tanfolyamban .

 Mentés torta: Tej,tojás,glutén ,hozzáadott cukor mentes citrusos-gyümölcs torta készül akár vegán változatban is!

 Nyári pite tanfolyam : fejenként 1 citromos és 1 meggyes pite készül

Rétes tanfolyam : mákos-meggyes

Almás -darás vagy túrós-barackos rétes készül fejenként 2 rúd .

(A menü változtatás jogát fenntartjuk)