

Tanfolyam lista 2026 szeptember-decemberi időszak!!

Foglalni: fozzvelunk.hu/ asztalfoglalás menüpont alatt tudtok.

Menü és infók a poszt alján!! A menük nagy része változott, vadiúj finomságokkal készültünk nektek(lap alján).

szeptember

09.06. Vasárnap 10:00 Házi Rétes Workshop 18.000.-ft/fő

09.13. Vasárnap 10:00 Francia Macaron 18.000.-ft/fő

09.19. Szombat 10:00 Sushi workshop 20.000.-ft/fő

16:00 Burgermánia 18.000.-ft/fő

09.20. Vasárnap 10:00 Távol-Kelet ízei 18.000.-ft/fő

16:00 Páros főzés 26.000.-ft/pár

09.26. Szombat 10:00 Alaptorta workshop 18.000.-ft/fő

16:00 Mexikói tanfolyam 18.000 ft/fő

09.27. Vasárnap 10:00 Olasz tészta 1.0 18.000.-ft/fő

16:00 Steak 1.0 23.000.-ft/fő

Október

10.03. Szombat 10:00 Közel-Keleti sztereotípiá 18.000.-ft/fő

16:00 Steak 2.0 25.000.-ft/fő

10.04. Vasárnap 10:00 Francia Macaron 18.000.-ft/fő

10.10. Szombat 10:00 Házi Rétes workshop 18.000.-ft/fő

10.11. Vasárnap 10:00 Sushi workshop 20.000.-ft/fő

16:00 Páros főzés 26.000.-ft/pár

10.16. Péntek 17:00 Steak 3.0 25.000.-ft/fő

10.17. Szombat 16:00 Steak WAGYU 40.000.-ft/fő

10.18. vasárnap 10:00 Őszi Piték 18.000.-ft/fő

10.24. Szombat 10:00 Olasz tészta 2.0 18.000.-ft/fő

10.25. vasárnap 10:00 Bonbon 18.000.-ft/fő

10.31. Szombat 10:00 Mentés torta workshop 19.000.-ft/fő

November

- 11.07. 10:00 Távol-Kelet ízei 18.000.-ft/fő
- 11.08. 10:00 Svájci Macaron 18.000.-ft/fő
- 11.13. 17:00 Steak 1.0 23.000.-ft/fő
- 11.14. 10:00 Házi Rétes workshop 18.000.-ft/fő
- 11.15. 10:00 Szülő-Gyermek páros főzés 24.000.-ft/pár
- 11.20. Péntek 17:00 Mexico 18.000.-ft/fő
- 11.21. Szombat 10:00 Páros főzés 26.000.-ft/pár
- 16:00 Olasz tészta 1.0 18.000.-ft/fő
- 11.22. vasárnap 10:00 Bonbon 18.000.-ft/fő
- 16:00 Sushi workshop 20.000.-ft/fő

December

- 12.05. Szombat 16:00 Wellington bélszín 25.000.-ft/fő
- 12.06. Vasárnap 10:00 Mikulás keksz- gyerekekkel 15.000.-ft/fő
- 12.12. Szombat 16:00 Steak WAGYU 40.000.-ft/fő
- 12.13. vasárnap 10:00 Házi Rétes workshop 18.000.-ft/fő
- 16:00 Burgermánia 18.000.-ft/fő
- 12.19. szombat 10:00 Karácsonyi Macaron 18.000.-ft/fő
- 12.20. vasárnap 10:00 Szaloncukor házilag 18.000.-ft/fő
11. 28. Szombat 16:00 Wellington bélszín 25.000.-ft/fő
- 11.29. vasárnap 10:00 Torta díszítő workshop 18.000.-ft/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 Székesfehérvár centrum felől a Palotai útról, Balaton felől a Balatoni út-Csíkvári út felől, vagy M7 Autópálya felől-1. Seregélyesi út-Déli összekötő út, 2. 8-as elkerülő lehajtó felől

- 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

Szépkiártyával 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 06303373301

!!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 időszámban) 100% térítendő a tanfolyam árából.

Menü

 **Steak 1.0-** Bélszín steak au poivre (bors kéregben sütvé, vajmártással,zöldségekkel-francia módzat)

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

 **Steak 3.0-** Hátszín steak/Tonhal steak, tökéletes burgonya chips, kevert sali, citrus dresszing

Steak WAGYU- Wagyu hátszín vagy Rib-Eye, beszerezhető minőségtől függően, burgonya variációk, grillezett zöldségek, pecsenye száft

Burghermánia - American Burger(Hází buci, hází hús pogácsa, American szósz, karamelizált hagyma, savanyú ubi, cheddar sajt) Hází buci (új recept)

Classic marhahúsos burger/konfitált kacsás burger + marinált lilahagyma, +aioli, + mézes-dijoni dresszing, Sali, zöldségek

 **Távol-kelet ízei**-Soto Ayam (Indonéz „húsleves”)

-Curry Udon garnélával (külön kérésre csirkével)

 **Sushi**- Hosomaki, Uramaki, Minimaki,Temaki + FRUIT SUHI (banános vagy epres)

(Répa, avokádó, lazac, füstölt lazac, tonhal, torpedó rák, uborka, surimi)

 **Közel-keleti** “sztereotípiá- Hází lepénykenyér Amann-i Záatar fűszerrel, Thahinis húsgolyókkal

-Marokkói Harira leves

 **Mexico** - Marhahúsos Empanada, Chilis-lime-os hází majonéz, avokádós paradicsom saláta

 **Olasz tészta 1.0** – Bazsalikomos Pestoval töltött Ravioli tejszínes vajmártással

- Hází Gnocci Paradicsomos-tejszínes szósszal, grana-padano-s csirkével

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

- Spagetti alle Vongole(fehérbor, kék kagyló)

 **Gyermeke-Szülő Páros főzés**- Nyírségi gombóc leves

- Eredeti Carbonara Spagetti

 **Páros főzés**- Csirkés/lazacos Gado-gado saláta

- Tart tatin (francia almás mini torta)

Wellington - A Wellington Bélszín, pecsenye szaft

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 .

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

 **Őszi pite tanfolyam** : fejenként 1-1 pite készül

Rétes tanfolyam : mákos-meggyes

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