2027 JANUÁR-JÚNIUS TANFOLYAM LISTA‼️
Foglalni: **fozzvelunk.hu/** asztalfoglalás menüpont alatt tudtok.
Menü és infók a poszt alján!!

JANUÁR
01.09. Szombat 10:00 Steak 1.0 23.000.-ft/fő
16:00 Sushi 20.000.-ft/fő
01.10. Vasárnap 10:00 Francia Macaron 18.900.-ft/fő
01.16. Szombat 10:00 Burgermánia 18.900.-ft/fő
16:00 Távol-Kelet ízei 18.900.-ft/fő
01.17. Vasárnap 10:00 Bonbon workshop 18.900.-ft/fő
01.22. Péntek 17:00 Csajos Est 20.000.-ft/fő
01.23. Szombat 10:00 Mexikói workshop 18.900.-ft/fő
16:00 Páros Főzés 27.000.-ft/pár
01.29. Péntek 17:00 Országok Ízei- step1- Franciaország 18.900.-ft/fő (5 alkalmas bérlet 75.600.-ft)
01.30. Szombat 10:00 Steak 2.0 25.000.-/fő
16:00 Olasz tészta 1.0 18.900.-ft/fő
01.31. Vasárnap 10:00 Alap torta 18.900.-ft/fő

FEBRUÁR
02.06. Szombat 10:00 Közel-Kelet 18.900.-ft/fő
16:00 Sushi workshop 20.000.-ft/fő
02.07. Vasárnap 10:00 Gyerek Főző klub 5.500.-ft/fő (5 alkalmas bérlet 25.000.-ft)
02.13. Szombat 10:00 Francia Macron 18.900.-ft/fő
16:00 Steak 3.0 25.000.-ft/fő
02.14. Vasárnap 10:00 Páros Főzés 2.0 – A KIHÍVÁS – 27.000.-ft/pár
02.20. Szombat 10:00 Burgermánia 18.900.-ft/fő
16:00 Olasz tészta 2.0. 18.900.-ft/fő
02.21. Vasárnap 10:00 Szülő-gyerek páros főzés 27.000.-ft/fő (+fő 5.000.-ft)
02.26. Péntek 17:00 Országok Ízei-step2- Olaszország 18.900.-ft/fő
02.27. Szombat 10:00 Távol-Kelet Ízei 18.900.-ft/fő
16:00 Mexikói workshop 18.900.-ft/fő
02.28. Vasárnap 10:00 Svájci Macaron 18.900.-ft/fő

Március
03.06. Szombat 10:00 Steak 1.0 23.000.-ft/fő
16:00 Sushi workshop 20.000.-ft/fő
03.07. Vasárnap 10:00 Gyerek Főző klub 5.500.-ft/fő
03.13. Szombat 10:00 Páros Főzés 27.000.-ft/fő
16:00 Olasz tészta 1.0 18.900.-ft/fő
03.14. Vasárnap 10:00 Bonbon workshop 18.900.-ft/fő
03.20. Szombat 10:00 Burgermánia 18.900.-ft/fő
16:00 Steak 3.0 25.000.-ft/fő
03.21. Vasárnap 10:00 Pite tanfolyam 18.900.-ft/fő
03.26. Péntek 17:00 Országok Ízei-step3-Spanyolország 18.900.-ft/fő
03.27. Szombat 10:00 Húsvéti Macaron 18.900.-ft/fő

Április
04.03. Szombat 10:00 Steak 2.0 25.000.-ft/fő
16:00 Olasz tészta 2.0 18.900.-ft/fő
04.04. Vasárnap 10:00 Gyerek Főző klub 5.500.-ft/fő
04.09. Péntek 17:00 Csajos Est 20.000.-ft/fő
04.10. Szombat 10:00 Mexikói workshop 18.900.-ft/fő
04.11. Vasárnap 10:00 Pite tanfolyam 18.900.-ft/fő
04.17. Szombat 10:00 Olasz tészta 1.0 18.900.-ft/fő
04.18. vasárnap 10:00 Szülő-gyerek torta díszítő workshop 27.000.-ft/pár
04.24. Szombat 10:00 Francia Macaron 18.900.-ft/fő
16:00 Alap torta workshop 18.900.-ft/fő
04.30. Péntek 17:00 Országok Ízei-step4- USA – 18.900.-ft/fő

Május
05.01. Szombat 10:00 Távol-Kelet Ízei 18.900.-ft/fő
05.02. vasárnap 10:00 Anyák napi páros főzés 27.000.-ft/pár (+fő 5.000.-ft)
05.08. Szombat 10:00 ANYA-LÁNYA sütős program 27.000.-ft/pár
16:00 Steak 1.0 23.000.-ft/fő
05.09. Vasárnap 10:00 Gyerek Főző klub 5.500.-ft/fő
05.15. Szombat 10:00 Páros Főzés 2.0- A KIHÍVÁS – 27.000.-ft/pár
16:00 Közel-Kelet 18.900.-ft/fő
05.22. Szombat 10:00 Páros Főzés 27.000.-ft/pár
05.23. Vasárnap 10:00 Francia Macaron 18.900.-ft/fő
05.28. Péntek 17:00 Országok Ízei-step5- Peru 18.900.-ft/fő
05.30. Vasárnap 10:00 Sushi 20.000-ft/fő

Június
06.05. Szombat 16:00 GRILL AKADÉMIA (külső helyszín!) 20.000.-ft/fő
06.06. vasárnap 10:00 Gyerek Főző klub 5.500.-ft/fő
06.12. Szombat 16:00 Steak 3.0 25.000.-ft/fő
06.13. vasárnap 10:00 Francia Macaron 18.900.-ft/fő

(Az árak forintban értendőek)

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 bérlés.

Hogy tudok jelentkezni?
- **fozzvelunk.hu** weboldalunkon tudsz jelentkezni a tanfolyamokra
Szépkártyával tudok fizeni?
-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 az utalvany.fozzvelunk.hu oldalon is .
Kérlek írj üzenetet vagy e-mailt 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 idősávban) 100% térítendő a tanfolyam árából.
Menü
🥩Steak 1.0- Bélszín steak au poivre (bors kéregben sütve, vajmártással,zöldségekkel-francia módozat)
🥩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
Burgermánia- American Burger(Házi buci, házi hús pogácsa, American szósz, karamelizált hagyma, savanyú ubi, cheddar sajt)
Steak WAGYU- Wagyu hátszín vagy Rib-Eye, beszerezhető minőségtől függően, burgonya variációk, grillezett zöldségek, pecsenye szaft
Burgermánia - Házi 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 “sztereotípia- Házi lepénykenyér Amann-i Záatar fűszerrel, Thahinis húsgolyókkal
-Marokkói Harira leves
🥟Mexico - Marhahúsos Empanada, Chilis-lime-os házi majonéz, avokádós paradicsom saláta
🍝Olasz tészta 1.0 – Bazsalikomos Pestoval töltött Ravioli tejszínes vajmártással
- Házi Gnocci Paradicsomos-tejszínes szósszal, grana-padano-s csirkével
🍝Olasz tészta 2.0- Spagetti alla Nerano(cukkíni,sajt)
- Spagetti alle Vongole(fehérbor, kék kagyló)
👨‍👧Gyermek-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!