

PASCAL

Vi tilbyr omvisning og samtale om gode desserter og konfekter eller praktiske kurs for deg som vil imponere egne gjester.

I Tollbugata 11 holder Pascal til i et verneverdig konditori fra 1895. Det er her produksjonen av Pascals gode dessertkaker og konfekter foregår. Vi tilbyr omvisning i det gamle produksjonskjøkkenet og "chocolaterie". Deretter samles vi til prøvesmaking og samtale evt. foredrag i konditoriet. Vi beregner ca 2 timer på hele seansen. Se alternativ 4 for praktiske kurs.

Nedenfor finner du eksempler på hvilke alternative kurs vi kan tilby.

Alternativ nr 1: Omvisning i produksjonen, deretter samtale/foredrag om sjokolade og hvordan du lykkes med å lage gode sjokoladeprodukter. Prøvesmaking av flere varianter, f.eks. sjokolademousse som er laget på forskjellige måter med forskjellige typer sjokolade.

Pris: kr 3000,- + prøvesmaking av sjokoladeprodukter +div. kaffe: kr 215,-/pers.

Alternativ nr 2: Omvisning i produksjonen, deretter samtale/foredrag om hvordan Pascal lager sine deilige desserter. Prøvesmaking av flere desserttyper i kombinasjon med smaksprøver av dessertviner.

Pris: kr 3000,- + prøvesmaking av desserter + div. dessertviner: kr 365,-/pers

Alternativ nr 3: Omvisning i produksjonen, deretter foredrag om konfekt og Cognac. Pascal har i samarbeid med Martell Cognac kommet frem til utsøkte smakskombinasjoner. Disse vil bli presentert og selvfølgelig utprøvd av kursdeltagerne.

Pris: kr 4500,- + prøvesmaking av konfekter + div. Cognac: kr 365,-/pers
Forbehold: Foredragsholder fra Martell må være disponibel.

Alternativ nr 4: Praktisk kurs, diverse tema, 4 timer, kr 1500 per pers. (minimum 8 deltagere).

Ta kontakt på post@pascal.no for spørsmål og bestilling.

Pascal ønsker dere velkommen til en unik smaksopplevelse!