

PASCAL

Matkurs

I Tollbugata 11 holder Pascal til i et verneverdig konditori fra 1895. Det er intimt, romantisk og om kvelden tenner vi opp i den store peisen. Man har tatt vare på det opprinnelige produksjonskjøkkenet og den gamle steinovnen. Lokalet egner seg ypperlig til matkurs med kyndig veiledning av våre entusiastiske kokker og konditorer. Ønsker man et lite foredrag om vin, sjokolade eller annet så skal vi prøve å ordne dette mot et tillegg i pris. Arrangementer tilbys primært på kveldstid fra kl 18.00.

Prisen for matkurs er kr 1650,- per person

Man bør være minimum 15 personer per kurs (maks 30). Det er mulig å kombinere deltagere fra 2-3 mindre selskaper. Man vil da lage maten sammen men vi dekker separate bord til hvert selskap.

Kurset inkluderer:

Kurskompendium med oppskrifter og fremgangsmåter
2 glass Crémant de Bourgogne som serveres under matkurset
4 retters middag som blir demonstrert og forberedt i fellesskap.
4 glass vin (1 glass til hver rett)
mineralvann, div
kaffe + konfekt

Prisen vil selvfølgelig bli redusert om en velger ett alkoholfritt alternativ. Vi kan tilby Ringi, Pellegrino og annet mineralvann.

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

Pascal ønsker dere velkommen til en unik smaksopplevelse!