

GOTOWANIE NA EKRAKIE

ZAPRASZAMY NA
FIRMOWE SPOTKANIE W WIRTUALNEJ KUCHNI

PODCZAS WARSZTATÓW GOTOWANIA ON-LINE ZAPEWNIAMY

Przeprowadzenie lekcji LIVE z KUCHARZEM,
który krok po kroku udzieli wskazówek kulinarnych uczestnikom

**Dostarczenie półproduktów lub części składników dań dla uczestników lekcji
- dokładnie wymierzone ilości w eleganckim opakowaniu, gotowe do użycia**

Przygotowanie dla uczestników listy zakupów z produktami do zapewnienia we własnym zakresie

Dokładny przepis potrzebny do wykonania potrawy

Czapki kucharskie dla uczestników

Możliwość gotowania kilkuosobowej grupy osób wprost z hotelu razem z kucharzem
z zachowaniem zasad Protokołu Bezpieczeństwa

Dla osób przygotowujących potrawy z domu możliwość udziału w warsztatach domowników
(w zależności od kodeksu firmy)

NA ZAPYTANIE ZAPEWNIAMY TAKŻE

Obecność profesjonalnego "konferansjera" z zewnątrz, który zadba o nastrój,
dodatkową rozrywkę i dobrą zabawę uczestników

CENA: około 2000 zł

(do potwierdzenia zależnie od terminu i oczekiwań klienta)

Eleganckie fartuszki kucharskie ze świątecznym lub firmowym nadrukiem*

CENA około 40 zł / sztuka

Dostarczenie składników w eleganckiej torbie ze świątecznym nadrukiem*

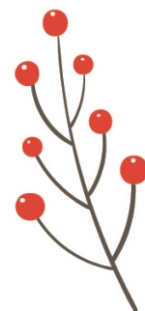
CENA: około 15 zł / sztuka

* opcja dla zapytań otrzymanych z około miesięcznym wyprzedzeniem

Radisson Blu Hotel, Kraków

ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków

Tel: 12 618 88 88, E-mail: sales.krakow@radissonblu.com



TEMATY WARSZTATÓW

ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI

Dostarczymy:

dokładnie wymierzone ilości suchych składników (900 ml) potrzebne do upieczenia pierników: *mąka pszenna i orkiszowa, cukier puder, gorzka czekolada, przyprawa do piernika, kakao, soda oczyszczona.*

Wszystko w eleganckim szklanym opakowaniu, gotowe do wysypania na stolnicę lub blat.
Dostarczymy też: *jedną foremkę do wycinania i dwa kolory lukru w pisakach do zdobienia.*

Lista zakupów: miód, jajko, masło

Zadanie dla uczestników:

Wymieszanie w naczyniu, na stolnicy lub blacie dostarczonych składników ze składnikami zapewnionymi we własnym zakresie. Zagniecenie ciasta. Wycięcie kształtów pierniczek. Upieczenie w domowym piekarniku. Ozdobienie dostarczonym lukrem lub we własnym zakresie - posypką, czekoladą, etc.

CENA WARSZTATÓW

WRAZ Z DOSTARCZONYMI SKŁADNIKAMI

85 zł / osoba



KLUSKI Z MAKIEM

Dostarczymy:

Gotowy świąteczny farsz makowy (290 ml) w eleganckim szklanym opakowaniu przygotowany na miejscu w naszej hotelowej kuchni.

Składniki farszu makowego:

mak, mleko, biała czekolada, rodzynki, żurawina, orzechy włoskie, orzechy laskowe, kakao, cukier, miód

Farsz musi być przechowywany w lodówce.

Dostarczymy także słodką posypkę do gotowego dania.

Lista zakupów: mąka, jajka, woda, sól

Zadanie dla uczestników:

Przygotowanie zgodnie z przepisem i instrukcjami kucharza ciasta na kluski - wymieszanie składników, zagniecenie, rozwałkowanie i ręczne pocięcie w długie pasy na kształt klusek. Ugotowanie klusek.

Wymieszanie z gotową masą makową, posypanie dostarczoną posypką.

CENA WARSZTATÓW

WRAZ Z DOSTARCZONYMI SKŁADNIKAMI

70 zł / osoba



Radisson Blu Hotel, Kraków

ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków

Tel: 12 618 88 88, E-mail: sales.krakow@radissonblu.com

TEMATY WARSZTATÓW

LEPIENIE PIEROGÓW

Dostarczymy:

Gotowy farsz do pierogów (290 ml) w eleganckich szklanych słoiczkach
- przygotowany na miejscu w naszej hotelowej kuchni.

Do wyboru rodzaj farszu

Kurki, boczek czerwona cebula, tymianek

CENA WARSZTATÓW

WRAZ Z DOSTARCZONYMI SKŁADNIKAMI

75 zł / osoba

Kaczka, boczniaki, rozmaryn, żurawina

CENA WARSZTATÓW

WRAZ Z DOSTARCZONYMI SKŁADNIKAMI

65 zł / osoba

Ziemniaki, ser, cebula czerwona, lubczyk

CENA WARSZTATÓW

WRAZ Z DOSTARCZONYMI SKŁADNIKAMI

45 zł / osoba

Soczewica, curry, feta, szpinak

CENA WARSZTATÓW

WRAZ Z DOSTARCZONYMI SKŁADNIKAMI

60 zł / osoba

Farsze muszą być przechowywane w lodówce.

Lista zakupów: mąka, jajka, woda, sól, masło lub oliwa

Zadanie dla uczestników:

Przygotowanie zgodnie z przepisem i instrukcjami kucharza ciasta na pierogi - wymieszanie składników, zagniecenie, rozwałkowanie i wykrojenie kwadratów. Napełnienie kwadratów wybranym farszem, zalepienie. Ugotowanie pierogów, odsączenie, polanie roztopionym masłem lub oliwą.

