

COOKING CLASS



Wiosna to idealny czas na naukę nowych połączeń w kuchni.

Pokażemy Państwu jak dobierać wino do potraw, odpowiemy na pytania z którym czerwonym winem krwisty stek smakuje najlepiej oraz jakie białe wino podkreśli smak pikantnego tajskiego dania☺ Opierając się na naszym szerokim portfolio produktów i dopasowując się do Państwa potrzeb i oczekiwań jesteśmy w stanie stworzyć wiele scenariuszy spotkania.

Do nowych kombinacji smakowych przekonają Państwa specjaliści od ciekawych eksperymentów kulinarnych. Nasi kucharze gotują z zamiłowania i z niekrytą przyjemnością dzielą się swoją wiedzą.

Warsztaty skierowane są do pasjonatów dobrego jedzenia, amatorów dobrego smaku i świetnej zabawy w kuchni. Takie spotkania to świetna okazja, aby wprowadzić do swojej kuchni nie tylko trochę świeżości, ale i wiedzy i doświadczenia innych.

Każde Państwa zapytanie rozpatrujemy indywidualnie. Warsztaty odbywają się w najlepszych akademiach kulinarnych na terenie Warszawy oraz we współpracujących z nami czołowych restauracjach. Państwa goście będą mieli okazję przygotować specjały z całego świata pod okiem wykwalifikowanego, profesjonalnego kucharza. Zadbamy o szeroką gamę alkoholi do wybranego przez Państwa tematu warsztatów. Podczas tastingu zaprezentujemy najwyższej jakości trunki, o których opowiedzą jedni z najlepszych w Polsce ekspertów winiarskich. Zapewniamy profesjonalny sprzęt do gotowania, szkło do degustacji oraz atrakcyjną prezentację multimedialną.

Przykładowe tematy warsztatów.

- Kuchnia kraju kwitnącej wiśni
- Meet Lovers
- Mexican fiesta
- Wegańskie przysmaki Izraela

Ze względu na indywidualny charakter wydarzenia wycenę warsztatów Cooking Class przygotowujemy po uzyskaniu od Państwa szczegółowych informacji, wyborze tematu , ilości osób biorących udział w aktywności oraz wybraniu trunków do degustacji.

