

warsztaty kulinarno- integracyjne dla firm



MASTERS
CATERING

jak to działa?

Impreza firmowa?

Sprawdź, jak działa wspólne gotowanie. Nasze zajęcia to skuteczny sposób na zbudowanie nowych relacji i świetną zabawę.

Warsztaty kulinarne dla firm to doskonały pretekst do zorganizowania spotkania firmowego.

Działamy z myślą o doskonaleniu umiejętności kulinarnych oraz poznawaniu lokalnych kultur w miłej i swobodnej atmosferze. Jesteśmy po to, żeby pokazać, że gotowanie nie jest ani nudne, ani trudne, a jest super atrakcją integrującą ludzi.

Kochamy gotować i chcemy zarazić Cię naszą pasją!

W trakcie wspólnych warsztatów integracyjnych, uczestnicy doskonalą swoje umiejętności pracy w zespole, uczą się współpracy, integrują się, ocieplają wzajemne relacje i przełamują lody. To doskonałe narzędzie integrujące pracowników, jest też chętnie wykorzystywane do promocji firmy wśród najlepszych klientów i partnerów.

Spotkania integracyjne dla pracowników lub kluczowych klientów. Wszystkie wydarzenia organizujemy kompleksowo ustalając z Wami program kulinarny, a także opcje dodatkowe i wyjątkowe detale, takie jak profesjonalny fotograf na wydarzeniu, dekoracje sezonowe bądź tematyczne, czy indywidualnie przygotowane na daną okazję fartuchy dla uczestników.

Jesteśmy w pełni wyposażeni w sprzęty kuchenne.

Dla każdego uczestnika bądź grupy przygotowujemy odpowiednie stanowisko pracy (stoły, kuchenki indukcyjne, deski, noże, naczynia etc)



korzyści

Zrozumienie, jak funkcjonuje zgrana ekipa oraz jak łatwo dzięki gotowaniu rozwijać umiejętności pracy w grupie i kompetencje komunikacyjne.

Zarządzanie zasobami, dobór odpowiednich technik oraz narzędzi (w kuchni i w życiu).

Nauka porządku i poczucia odpowiedzialności za powierzone zadania.

Koordynacja prac, koncentracja prac i uważność.

Cieszenie się owocem wspólnego wysiłku – wspólne świętowanie i możliwość skonsumowania swoich poczynąń w kuchni

Świetna zabawa

Możliwość organizacji przy różnych wydarzeniach





tematy warsztatów



idą święta
idą święta



kuchnia włoska
sosy | makarony



kuchnia polska
na śląsku



z wizytą
w Tajlandii



tematy warsztatów

idą święta | idą święta

Lokalnie niebanalnie

Śląskie makówki - kto jeszcze potrafi je zrobić

Polskie najlepsze

Pierogi z kapustą i grzybami | krokiety

Dziczyna

Roladki z polędwiczki z dziką z suszonymi śliwkami i wędzonym boczkiem
z karmelizowaną marchwią i opiekany carpaccio z buraków

Suflet czekoladowy

(Pyszna czekolada, gorące ciasto, sos z jeżyn)

kuchnia włoska

Salata Capresse lub Cezar
(każdy o tym słyszał, ale nie każda wie jak zrobić pesto lub sos anchovies - nauczymy Was) od podstaw

Toskański krem z pomidorów
(idealna zupa dla leniących się w kuchni - zawsze pyszna)

Gamberetti
Krewetki argentyńskie z czosnkiem, sosem z białego wina, papryczką pepperoncino i natką pietruszki serwowane z pieczywem

Tiramisu
(Mascarpone, kawa, amaretto, jaja to właśnie Włosi zdobyli świat)

kuchnia polska na śląsku

Ajerkuchy
(Jak za dawnych lat w gospodzie)

Czarne kluski
(Coś dla smakoszy i nie tylko podane z okrasą i kwaśną śmietaną)

Jaskółcze gniazda
(Wesela, święta - ta potrawa niegdyś gościła w każdym domu - powróćmy do niej)

Kogel mogiel
(wszyscy go znają, ale jego czas powoli minął teraz powstanie z popiołów)

z wizytą w Tajlandii

Sensual Thai Mango Chicken Salad
| kokosowy dressing
(Pachnąca morzem, lekka, dietetyczna sałatka z owocami morza)

Tom kha gai
(Łagodna zupa z kurczakiem)

Pad Thai
(Bardzo popularne danie, daje nam możliwość wielu wariacji i kombinacji smakowych)

Pudding
(Pyszny, gęsty deser z tapioki z owocami, ma zdecydowanie uwodzicielski smak)

warsztaty w formie uzupełniającej podczas bankietów
minimalna grupa 20 osób | koszt za osobę waha się w granicach
od 210 zł/os do 250 zł/os - w zależności od indywidualnych preferencji grupy



ceny w ofercie wyrażone są kwotami netto

www.masterscatering.com.pl