Gasztro kurzusok



a Placc
gasztro&kreatív

Nemzetközi konyha



Mezze lakoma

A mezze gyakorlatilag egy rendkívül kiadós lakoma, mely a libanoni konyha sajátossága. Alapvetően az előételek repertoárját jelenti, de sokszor nem csak azokat értjük mezze lakoma alatt, hanem az étkezés minden fogását. Nem ritka egyébként a 30-40 különböző ételből álló lakoma, de mi most "csak" 6-8 fogást készítünk. Az viszont biztos, hogy ezekkel is el fogjuk tudni magunkat kényeztetni.

A fókusz egyértelműen az ételek színes kavalkádjának élvezetén lesz, így ha imádtok finomakat enni, ennél jobb programot nem is találhatnátok! Garantáltan nem fogtok csalódni, éhesek pedig végképp nem maradtok!

Indiai főzőkurzus - angol nyelvű



Saraswathi Venkatesha segítségével megismerkedhettek az indiai könyha könnyű, de pikáns ételeivel. Az ayurvédikus főzés az egészségesebb étkezés irányába visz bennünket. Helyreállítja testi és lelki harmóniánkat, miközben különféle izgalmas és finom ételt kóstolhattok meg. Ha szeretnétek igazi keleti különlegességekkel találkozni és megtanulni egészséges és ízletes fogásokat készíteni, látogassatok el indiai gasztro workshopjainra!

Választhattok igény szerint vegetáriánus (húsmentes) és vegán (hús-, tej- és tojásmentes) menüsorok közül!

info@placcgyor.hu
+36 (70) 618-3633
www.placcgyor.hu



Japán konyha – Vegán rámen vagy sushi

Várunk Titeket vegán ‘japán konyha’ workshopunkra, ahol a rámen leves vagy a sushi elkészítését sajátíthatjátok el 100%-ban növényi alapú hozzávalókból! Ne féljetek kipróbálni ezeket a klasszikus japán fogásokat vegán változatban, az ízek ugyanolyan gazdagok és harmonikusak lesznek, mint a hagyományos verziók esetében!

A kurzus során megtanuljátok a tökéletes vegán rámen alaplé elkészítését, ízletes zöldséges feltéteket és tofuvariációkat készítünk, valamint megismerkedhettek a vegán sushi titkaival is, avagy hogyan lehet növényi alapanyagokkal izgalmas, autentikus sushi tekercseket alkotni. Emellett összeállítunk különleges szószokat is, hogy még gazdagabbá tegyük az ételek ízvilágát.

Street food kurzus – USA vagy Mexikó



Csatlakozzatok hozzánk egy különleges street food főzőkurzusra, ahol Ti döntitek el, hogy az USA vagy Mexikó ízeit fedezitek fel! Ha az amerikai comfort food világa izgat benneteket, akkor Eszti vezetésével elkészítjük a tökéletes smash burgert ropogós coleslaw-val, brutál sajtos mac and cheese-t, izgalmas krumpli variációkat, majd megkoronázzuk az élményt egy hamisítatlan csokidarabkás keksszel!

Ha inkább Mexikóba repülnétek az ízek segítségével, akkor együtt készítünk pão de queijo sajtpuffancsot, krémes kukoricachowdert, burritót vagy quesadillát készítünk, majd az estét egy ínycsiklandó churros csokiszósszal zárjuk.



Spanyol tapasok világa

A tapas és a pintxo a spanyol konyha ikonikus falatkái, melyek bármiből készülhetnek, ami felszolgálható kisebb adagokban. Bár Spanyolország különböző régióiban eltérő elkészítési szokások alakultak ki, ezek az ételek minden régióban fontos szerepet töltenek be a közös étkezések során. A pintxo (vagy pincho) északon, a tapas délen népszerű.

A kurzuson elmerülhettek a spanyol ízekben és felfedezhetitek a kulináris különlegességeket. Ez egy remek élményprogram új fogások megismerésére és kellemes közös időtöltésre. Ha valami igazán újra vágytok, válasszátok ezt a kurzust!

Olasz tésztakészítő workshop



Az olasz konyhaművészet nem véletlenül vált a világ egyik legkedveltebb gasztronómiai irányzatává: a könnyed mediterrán fogások, laktató pasták minden hétköznapi vagy ünnepi összejövetelen repetázásra csábítanak. Csatlakozzatok hozzánk egy felejthetetlen gasztrokalandra, ahol igazi, olasz, házi tészták készítésével, színezésével és az olasz konyha sajátosságaival is megismerkedhettek!

A tanfolyamon farfallét és raviolit gyúrunk, nyújtunk és formázunk, a tészta egy részét pedig fekete szépiatintával tesszük izgalmasabbá! Különféle szószokat és töltelékeket is készítünk a házi tészták mellé, a workshop végén pedig hazavihetitek a saját kezűleg gyúrt, formázott és díszített olasz finomságaitokat!

info@placcgyor.hu +36 (70) 618-3633 www.placcgyor.hu

Tematikus főzőkurzusok



Élményfőzés és tréning

Ez egy rendhagyó csapatépítő program, hiszen a már egyébként is különleges közös főzést kiegészítettük egy laza tréninggel, úgy is mondhatnánk, hogy megfűszereztük pszichológiával. A közös főzés mellett a csapat egy kötetlen workshopon is részt vehet, amely tovább erősíti az együttműködést és a közös élményt.

Fejes Zsófia pszichológus, coach interaktív és játékos gyakorlatokkal segíti a csapatot, amelyek lehetőséget adnak arra, hogy új oldalról is megismerjétek egymást. A közös élmény a főzésben is folytatódik, ahol Papp-Bartha Angelika vezetésével egy ízletes menüsort készítetek el. Ha szeretnétek egy kötetlen, inspiráló programot, ahol tanulhattok magatokról és közben jól szórakoztok, csatlakozzatok hozzánk a céges főzésre!

Bisztro konyha



Danyi Gábor szakács segítségével hétköznapi, egyszerű alapanyagokból látványos és különleges vacsorát készíthettek. A hangsúlyt a tudatosságra és a szezonalitásra helyezzük. Megtanulhatjátok, hogyan hozzuk ki a maximumot a hozzávalókból úgy, hogy a lehető legkevesebb kerüljön a szemetesbe. Eközben megnézzük, hogy mi fán terem a szuvidálás, mi az a jus és egyéb konyhai trükkökkel is találkozhattok.



Vacsora együtt - 3 fogásos vacsora

Finom vacsorára vágytok, de nem szeretnétek étterembe menni? Szívesebben készítenétek valamit saját kezűleg, családias környezetben, de nincs erre alkalmas helyszín?

Ne gondolkodjatok tovább, a Placc konyhája tökéletes választás számotokra! Háromfogásos vacsora kurzusunkon mi gondoskodunk arról, hogy Ti jól érezzétek magatokat, az elkészült ételek pedig kifogástalanul kerüljenek mindenki tányérjára. A közös főzés végeztével pedig jó hangulatban, együtt fogyaszthatjátok el az általatok készített fogásokat.



info@placcgyor.hu +36 (70) 618-3633 www.placcgyor.hu



a Placc
gasztro&kreatív

Sütőkurzusok



Macaron tanfolyam

A cukrászat világában a francia stílus egyre nagyobb teret kezd magának meghódítani Magyarországon is. Könnyed, csábító és frappáns ízvilágával bárkit képes rabul ejteni. Mára már elmondhatjuk azt is, hogy kifejezetten divatossá váltak a francia sütemények. Méltán népszerű királynője a jól ismert, ám annál összetettebb macaron. Elkészítése egyáltalán nem egyszerű, hiszen tele van titkokkal és trükkökkel!

Workshopunkon profi óraadónk segítségével megismerhetitek a macaron sütésének minden csínját-bínját. Átvesszük az alapokat, megismerjük a hozzávalókat, majd közösen elkészítjük a gyönyörű és hihetetlenül finom macaronokat.

Francia vagy olasz sütemények



A francia cukrászat telis-tele van csodálatos süteményekkel, de ha igazán különleges édességeket szeretnél készíteni, érdemes Olaszországba is ellátogatni! A pizza, a lasagne és a spagetti mellett az olasz cukrászat is fantasztikus édességekkel vár, amelyeket most te is megtanulhatsz elkészíteni!

Ezen a kurzuson a francia és olasz cukrászat legfinomabb desszertjeit készítjük el, így egyetlen alkalommal két gasztronómiai világba is bepillantást nyerhetsz. Gyertek, alkossunk együtt, az élmény és a végeredmény is felejthetetlen lesz!



Keksz készítése céglogóval

Szeretnétek valami igazán finomat és különlegeset készíteni a kollégáiddal? Süssetek velünk linzertészta alapú, egyedi mintájú és formájú kekszeket! A foglalkozásra egyéni elképzelés alapján - például cégetek logójával - sütikszúró-formákat gyártunk 3D nyomtatással, ezeket pedig az esemény után ajándékba adjuk Nektek!

Ezeket a mutatós, omlós tésztájú süteményeket nemcsak kedvetekre formázhatjátok, hanem a program során Ti magatok dekorálhatjátok, színezhetitek, így lesznek igazán különlegesek és személyesek!

info@placcgyor.hu
+36 (70) 618-3633
www.placcgyor.hu

Különleges élmények



a Placc
gasztro&kreatív



Akvarellfestés

Az akvarellfestés egy fantasztikus technika, amely végtelen lehetőséget kínál a színek dinamikus és játékos keverésére, így igazán élethű képeket alkothatunk. A háttér megfestése különösen izgalmas folyamat, amikor a papírt fokozatosan betöltik az egymásba olvadó árnyalatok.

Tanfolyamunkon megtanulhatod a legfontosabb technikákat és trükköket, gyakorolhatod a háttérkészítést, majd végül megalkothatod saját akvarellképedet. A határ a csillagos ég!

Borkóstoló tanfolyam



Borkóstoló tanfolyamunkon szakértő segítségével elsajátíthatjátok a borkóstolás helyes technikáját: hogyan értékeljük a bort látvány, illat és íz alapján. Foglalkozásunkon három fehér és három vörös, tehát összesen hat fantasztikus bort kóstolunk, emellett pedig megismerkedhettek a bor nyolcezer éves történetével, a borok fajtáival, felszolgálásukkal, az aktuális trendekkel és a leggyakrabban használt kifejezésekkel.

Gyertek és fedezzétek fel a borkóstolás művészetét Wurmbrandt András borszakértőnk vezetésével egy kellemes program keretében!

Találjátok meg a hozzátok illő programot, és keressetek minket bizalommal!

info@placcgyor.hu
+36 (70) 618-3633
www.placcgyor.hu



a Placc
gasztro&kreatív

Tanfolyam árlista, 2026.09.01.

Tanfolyam	Árak
Mezze lakoma	19.000 Ft/fő
Indiai főzőkurzus - angol nyelvű	19.000 Ft/fő
Japán konyha - Vegán rámen vagy sushi	19.000 Ft/fő
Street food kurzus - USA vagy Mexikó	19.000 Ft/fő
Spanyol tapasok világa	19.000 Ft/fő
Olasz tésztakészítő workshop	19.000 Ft/fő
Élményfőzés és tréning	23.000 Ft/fő
Vacsora együtt - 3 fogásos vacsora	19.000 Ft/fő
Bisztro konyha	19.000 Ft/fő
Francia vagy olasz sütemények	19.000 Ft/fő
Macaron tanfolyam	19.000 Ft/fő
Keksz készítése céglogóval	16.000 Ft/fő
Akvarellfestés	14.000 Ft/fő
Borkóstoló tanfolyam	19.000 Ft/fő

A rendezvényre szendvics- vagy desszertasztal (utóbbi francia sütemény válogatást tartalmaz) igényelhető min. 8 főtől 4000 Ft/fő áron.

info@placcgyor.hu
+36 (70) 618-3633
www.placcgyor.hu