

Gasztro workshopok



Nemzetközi konyha



Indiai főzőkurzus - angol vagy magyar

Saraswathi Venkatesha segítségével megismerkedhettek az indiai konyha 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!

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 féljetez 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 készítenk, 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.





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!

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, válasszatok 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 összejevetelen 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! Különböző szószokat és töltelékeket is készítünk a házi tészták mellé, a workshop végén pedig hazavihetitek a saját kezűleg gyúrt, formázott és díszített olasz finomságaitokat!





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 menüsört készítetek el. Ha szeretnétek egy kötetlen, inspiráló programot, ahol tanulhattok magatokról és közben jól szórakoztok, csatlakozzatok hozzánk a céges főzésre!

Vacsora együtt – 3 fogásos vacsora

Finom vacsorára vágytok, de nem szeretnétek étterembe menni? Szívesebben készítenétek valamit saját kezűleg, családi 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.





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? A linzertésztából készült kekszek tökéletes választás! Ezek az omlós, gazdag ízvilágú sütemények nemcsak finomak, hanem kreatívan alakíthatók is: különböző formákkal és díszítésekkel készíthetők, így minden alkalomra tökéletesen illenek.

És hogy még izgalmasabb legyen a süteménykészítés, egyedi sütikivágó formákat gyártunk nektek. Elkészítjük cégetek logója szerint, ezzel a kekszek finomak és egyben egyediek is lesznek. A tanfolyam után a saját tervezésű sütikivágót ajándékba adjuk!

Különleges élmények



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. Emellett megismerkedhettek a borok fajtáival, felszolgálásukkal, aktuális trendjeikkel és leggyakrabban használt kifejezéseikkel.

A különleges borok mellé ízletes borkorcsolyákat kínálunk, így a program tökéletes választás egy kellemes baráti kikapcsolódáshoz vagy akár lánybúcsúhoz. Hat fantasztikus bort mutatunk be a foglalkozás során, így garantáltan emlékezetes élménnyel gazdagodhattok!



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



Tanfolyam árlista

Tanfolyam

Árak

Indiai főzőkurzus - angol vagy magyar	16.000 Ft/fő
Japán konyha - Vegán rámen vagy sushi	16.000 Ft/fő
Mezze lakoma	16.000 Ft/fő
Street food kurzus - USA vagy Mexikó	16.000 Ft/fő
Spanyol tapasok világa	16.000 Ft/fő
Olasz tésztakészítő workshop	17.000 Ft/fő
Élményfőzés és tréning	14.000 Ft/fő
Vacsora együtt - 3 fogásos vacsora	16.000 Ft/fő
Macaron tanfolyam	17.000 Ft/fő
Francia vagy olasz sütemények	16.000 Ft/fő
Keksz készítése céglogóval	14.000 Ft/fő
Akvarellfestés	13.000 Ft/fő
Borkóstoló tanfolyam	14.000 Ft/fő

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