



AKADEMIA
KUCHARSKA

BY SWEET DECOR



Wydarzenia integracyjne – warsztaty kulinarne, live cooking, kolacje degustacyjne, warsztaty wigilijne, pokazy produktowe, program “szyty na miarę” to tylko niektóre propozycje, które uświetnią najważniejsze wydarzenia w Twojej firmie.

Zapraszamy do współpracy.



AKADEMIA
KUCHARSKA

BY SWEET DECOR

INTEGRACYJNE WYDARZENIA KULINARNE - OFERTA

Kuchnia włoska, grecka, meksykańska, polska, tajska, francuska, grill w ogrodzie, menu degustacyjne i wiele innych.

Warsztaty kulinarne

Przystawka:

Kolorowe Baby Marchewki
Karmelizowane Na
Miodzietymiankowym Z Sosem
Pomarańczowo-Szafranowym,
Marynowanyimbir Świeża
Kolendra, Kokos

Danie Główne:

Biała Ryba Typu Halibut Lub
Labraks (Okoń Morski) Zsosem
Pomidorkowo-Cytrusowo-
Miodowo-Winnym Z
Dodatkimświeżego Groszku
Oraz SzczawiuKrwistego

Deser:

Miodownik Lub Druga Opcja:
Deser, Gdzie Cukier
Zamienimyna Miód Np „Pyszne
Tiramisu Na Miodzie Lipowym
Lub Gryczanym”

Warsztaty wigilijne

Przystawka: Pełne smaku umami
buraczane carpaccio z dodatkiem
tofu świeżych ziół i cytrusów
Lub Krem grzybowy Lub Rakowe
bisque (lub homarowe - ta wersja
będzie droższe)
Lub Seleryba czyli ryba po grecku
bez ryby w nowym wydaniu

Danie główne: Łosoś z sosem
pomarańczowo-szafranowym,
fioletowe ziemniaczki, mini warzywa
Lub Confitowane kacze udko z
pieczonymi ziemniaczkami sosem na
bazie czerwonego wina, żurawiny i
przypraw korzennych
Lub Pierogi z kapustą i grzybami lub
z mięsem/palone masło/ popcorn z
kaszy gryczanej

Deser: Wilgotny Piernik buraczano
daktylowy
Lub Czekoladowy lub pistacjowy lava
cake/coulis owocowe/lody
Lub Creme brulée

Kolacje degustacyjne

Amuse-bouche: Jesienne
tacos z kaczym krupniokiem,
krepel hokkaido/rokitnik
Przystawka: Pate z wątróbki,
jabłko, juzu,
Zupa: Cappuccino grzybowe,
krakers z ciasta filo z puree
truflowym, polskie zioła
Oczyszczacz smaku: Sorbet z
derenia
Danie główne: Poliki i ogon
wołowy, purée seler
podwędzany, ziemniak, dynia
piżmowa, demi glace
rozmaryn
Deser: Czekolada, śliwka,
malina

Wino: Picaire Cava Brut,
Orestyadi Molino A Ventro Nero,
Royal Oporto Ruby



AKADEMIA
KUCHARSKA

BY SWEET DECOR

INTEGRACYJNE WYDARZENIA KULINARNE - INFORMACJE DODATKOWE

Warsztaty kulinarne	Warsztaty wigilijne	Kolacje degustacyjne
Czas trwania: ok 5 h	Czas trwania: ok 4-5 h	Czas trwania: ok 3-4 h
Cena za osobę -warsztaty wjazdowe: 490 zł Cena za osobę -warsztaty w AK: 450 zł	Cena za osobę 400-490 zł	Cena za osobę: 350-450 zł
Minimalna ilość osób: 25	Minimalna ilość osób: 20	Minimalna ilość osób: 30
Zapewniamy: produkty, surowce, certyfikaty uczestnictwa w warsztatach, opiekę dwóch trenerów Po stronie Zleceniodawcy - w przypadku warsztatów wjazdowych: Sprzęt gastronomiczny, zaplecze i powierzchnia do realizacji warsztatów	Zapewniamy: produkty, surowce, napoje zimne i gorące, opiekę trenera, Po stronie Zleceniodawcy - w przypadku warsztatów wjazdowych: Sprzęt gastronomiczny, zaplecze i powierzchnia do realizacji warsztatów	Zapewniamy: produkty, surowce, kolacja przygotowana przez co najmniej dwóch szefów kuchni Na życzenie: degustacja wina- wraz z opieką Sommeliera, oprawa muzyczna na żywo



AKADEMIA
KUCHARSKA

BY SWEET DECOR

ATRAKCJE DODATKOWE- WARSZTATY

Dekoracja pierników/pączków	Czekolada w roli głównej - degustacja, historia, proces wytwarzania	"Zdrowa Miska"
Cena za osobę: 120-150 zł	Cena za osobę: 150 -250 zł	Cena za osobę: 200-250 zł
minimalna ilość osób: 70	minimalna ilość osób: 20	minimalna ilość osób: 20
Warsztat z dekorowania pączków, pierników - dodadzą każdemu wydarzeniu wyjątkowego charakteru Zapewniamy: pogadankę o możliwościach i sposobach dekoracji -Pączki, pierniki ok 300 szt półprodukty do dekoracji - czekolada, - lukier - masa cukrowa, - papier wafłowy - liofilizowane owoce -opakowania na wypieki -narzędzia do dekoracji, maty silikonowe,	Warsztat - Czekolada w roli głównej "Od gorzkiej wody do słodkiej tabliczki" Podstawy pracy z czekoladą Tworzenie starodawnego kakao, Tworzenie dekoracji z czekolady plastycznej, Wyrabianie mas czekoladowych, Tworzenie pralin i trufli, Pieczenie i dekorowanie brownie, Zdrowe kule czekoladowe Historia kakao, najważniejsze procesy produkcji czekolady. Dodatkowa opcja - połączenie degustacji wina i czekolady -dodatkowo 100 zł/os	Warsztaty zdrowego odżywiania 1. Węglowodany. Fakty i mity. 2. Białka. Zwierzęce i roślinne. Różnice, fakty i mity. 3. Tłuszcze. Dobre, złe, potrzebne. 4. Zaburzenia odżywiania. Psychologia odżywiania, natura zaburzeń odżywiania, jak sobie z nimi radzić, jakich błędów unikać. 5. Czytamy etykiety i szukamy zdrowych zamienników. 6. Natura energetyczna produktów, termika przygotowywanych posiłków, właściwe spożywanie posiłków, wykład w myśl zasady "wszystko ma znaczenie" 7. Wiosenne porządki, czyli oczyszczanie organizmu. (kiedy jest najlepszy czas na oczyszczanie, jak mądrze i skutecznie przeprowadzić oczyszczanie, jak długo powinno trwać i ile x w roku je przeprowadzać). i wiele innych..



AKADEMIA
KUCHARSKA
BY SWEET DECOR

“Tylko to, co gotujesz z miłością, jest naprawdę smaczne.” – Alison Singh Gee



AKADEMIA ★★★★★
KUCHARSKA
BY SWEET DECOR

Skontaktuj się z nami i zorganizuj
niezapomniane wydarzenie!
tel. 507 845 601, 517 081 966
biuro@akademiakucharska.pl