

IL PRIMO ŠKOLA KUVANJA



Hedonizam koji ste čekali

PRVA ŠKOLA KUVANJA U SRBIJI

Il Primo škola kuvanja prva je škola ovog tipa u Srbiji, nastala iz naše iskrene potrebe za podizanjem nivoa gastronomske kulture i želje da se ljudima koje hrana intrigira ponudi potpuno novo iskustvo.

TEAMBUILDING AKTIVNOST ZA VAŠE KOLEGE ILI KLIJENTE

Postoji samo jedno mesto u Beogradu gde investicioni bankari nose kecelje i kuvarske kape, kreativni direktori razvijaju raviole a menadžeri prodaje utrljavaju začine u jagnjeće kotlete!

Jedinstveni Il Primo gastronomski team building događaji osmišljeni prema profilu i zahtevima Vaše firme predstavljaju nezaboravno iskustvo za Vaše zaposlene posle koga će se nasmejani i sa novim entuzijazmom vratiti na posao.

www.skolakuvanja.com
info@ilprimo.rs
060 3196 350

Koncept

Zajednička priprema menija koji se sastoji od 4-5 jela.

Sve pod vođstvom Il Primo chef(ov)a kuhinje.

Opuštena i zabavna atmosfera.

Jačanje pozitivnog duha i saradnje.

Zajednički obrok svih učesnika.

Veštine

Tehnike pripreme jela po odabranom meniju.

Interesantne priče o svojstvima pojedinih namirnica.

Ideje za kombinovanje ukusa i tekstura.

Pravilno korišćenje noževa i tehnike sečenja namirnica.

Zanimljivi kulinarski trikovi – kako seći luk a ne zaplakati..

Broj učesnika

Do 45 osoba - u prostoru škole

Do 150 osoba u bašti Škole - "garden party"

Preko 45 osoba - u alterantivnom prostoru

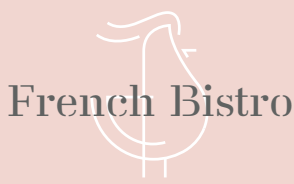


PONUĐA ZA TEAMBUILDING RADIONICU

ODABERITE JEDAN OD PREDLOŽENIH MENIJA



Hedonizam koji ste čekali



French Bistro



Made in Italy



Garden Party



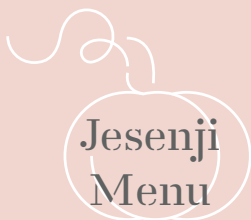
Balkan Fusion



Vojvodina



Asian Fusion



Jesenji
Menu



India



Španski
Menu



Cocktails

Trajanje

od 1.5-2,5h kuvanja +
obrok = ukupno oko 4h

Cena i uslovi

Cena za večernji termin
(početak posle 17h) - 60 eur / osobi

Cena za dnevni termin
(završetak do 17h) - 50 eur / osobi

U cenu je uključena kompletna
organizacija događaja, namirnice,
obrok i pića: vode, sokovi, aperitiv
dobrodošlice, crvena i bela vina –
bez ograničenja u količini.

Plaćanje 100% avans.

Za >35 učesnika odobravamo
10% popusta.

Podaci za uplatu

Agencija za konsalting JFCS,
Goce Delčeva 2, 11080 Beograd
PIB: 109439285

Tekući račun: 160-448283-35,
Banca Intesa Beograd

Specijalna ponuda!

“Postanite somelijer” -

u saradnji sa Udruženjem
Somelijera Srbije (SERSA)

1. vina su uparena po odabranom
meniju
2. radionica “postani somelijer”
3. takmičenje u opisivanju vina

Cena

+12 eur na cenu
teambuildinga / osobi

Ili nas pozovite
da napravimo menu
po vašoj želji.