

# TÉSZTÁK A VILÁG KÖRÜL

ÉLMÉNYFŐZŐ WORKSHOP



KULTÚRKONYHA



## Tészta készítő workshop

INTERAKTÍV ÉLMÉNYPROGRAM CSAPATODNAK  
AZ ÖSSZEKOVÁCSOLÓDÁS GARANTÁLT!

A **Novo Kultúrkonyha** missziója, hogy a Kárpát medence gasztrókultúráját kortárs módon, de a **hagyományaink iránti mély tisztelettel** mutassa be, tegye kóstolhatóvá. Egyszerre dolgozunk kortárs gasztronómusokkal és néprajzkutatókkal. Sous vide-álunk és konfitálunk- bár ez utóbbi nem is olyan újkeletű, csak nagyanyáink még nem így hívták - konyhákon megtalálhatóak a legújabb technológiák, miközben arra koncentrálnak, hogy a paraszti kispolgári ételsorok **legizgalmasabb ételeit** készítsük el vendégeink tányéjára.

### FŐZŐPROGRAMJAINK

Programunkat úgy állítottuk össze, hogy a legnagyobb spektrumát mutassuk be az adott tematika ízeinek, miközben **gazdag főzőprogramot** biztosítsunk.

Fontosnak tartjuk, hogy amit lehet, **mi magunk állítsunk elő**. Kenyeret sütünk, tésztát gyúrunk, sajtot készítünk, italaink legjobbjait mi készítjük. Amit nem tudunk előállítani, azt válogatjuk. Így dolgozunk együtt kézműves sörfőzdével, választjuk ki a - szerintünk legjobb - magyarországi paprikatermelőt, veszünk bivalysonkát a kedvenc bivalyosunknál, és így tovább.



# TÉSZTÁK A VILÁG KÖRÜL

ÉLMÉNYFŐZŐ WORKSHOP

NO  
NO  
POP-UP



## KÉNYELMES, IDŐTAKARÉKOS PROGRAM AKÁR A SAJÁT IRODÁTOKBAN!

**Tudjuk, hogy számotokra az idő pénz!**

Ezért **örömmel szervezzük** meg **workshopunkat** akár **az irodátokban** minden felszereléssel, vagy szívesen **ajánlunk** ehhez megfelelő **helyszínt!** Nektek semmire nem lesz gondotok, a kellékeket és alapanyagokat mi visszük.

Érkezéskor már ízletes falatokkal várjuk a vendégeket, és az italok is elérhetőek számotokra végig a program alatt. A főzés során professzionális szakács(ok) segítik a munkát, hisz **a főzés aktív résztvevői lesznek kollégáitok** is, miközben sok-sok hasznos információval és tudással lesznek gazdagabbak. A munka befejeztével az ételeket feltálaljuk, így garantált, hogy teli hassal és **nagyszerű élményekkel** távozzanak munkatársaid, a közös feladatmegoldások pedig szuper csapattá kovácsolják őket!

A program időtartama kb. **4 óra**, javasoljuk a kezdést vagy reggeli, vagy ebéd utáni időpontra tenni, így egy jó ebédrel, vagy vacsorával záródhat az együtt eltöltött idő.

A csoportok létszáma minimum **15**, legfeljebb **25 fő**. A munka 4-5 fős csoportokban zajlik.

**Kérdezni pedig nem csak lehet, hanem egyenesen kötelező!**





## Ó, AZ A CSODÁLATOS TÖLTÖTT TÉSZTA!

Az úgy van, hogy a világ számos pontján jutottak arra a következtetésre, hogyha egy tésztát megtöltünk és kifőzünk, akkor nagyon finom. Mifelénk ezt derelyének hívják, de ilyen a szabógallér is. Minden töltött tészták legismertebbike persze a ravioli-tortellini páros, de hogy készül a maultaschen és milyen az a specknödel? Mivel töltik a pilmenyit, pierogit és varenikit és hogy készül a gyiaodzi?

Workshopunkkal Novotny Antal, a Katlan Tóni Kultúrkonyha tulajdonosa, gasztroszakértő vezet be benneteket pár óra alatt a világ töltött tésztáinak világába. Rengeteg ízzel ismerkedhettek meg. Miközben elsajátítjátok a műfogásokat, hogyan kell különböző tésztákat megtölteni változatos dolgokkal, remekül érzitek majd magatokat.

Induljon hát mihamarabb a nyújtás, gyúrás, húzás, töltés! Várjuk érdeklődésüket!

## AJÁNLATUNK TARTALMA

- Vendégváró falatok (meglepetés)
- Alkoholmentes italok a program időtartamára, korlátlan fogyasztással
- Interaktív főzőprogram minden szükséges eszköz, alapanyag telepítésével, szállításával
- Szakértő csapatunk, aki kellő létszámmal áll rendelkezésre a gördülékeny lebonyolításhoz
- Kölcsön kötény a csapattagoknak

A program ára **30 000 Ft + ÁFA / fő.**

Egyedi megoldásokra szívesen adunk személyre szabott ajánlatot.

Igény szerint a kötényeket a cég logójával látjuk el, és azokat a résztvevők meg is tarthatják.

Kérd ajánlatunkat!

Főzőprogramjaink egyéb különleges tematikával is elérhetőek!

Foglald le csapatod számára az első élmény főzőprogramot mihamarabb, keresd Lindátt!

Kiss Linda 06 20 9225006 [hello@novocatering.hu](mailto:hello@novocatering.hu)

