

Csapatépítő ajánlatok és információk

Általános információk:

Csapatban dolgozunk így a több fogásos menüknél 2-3 fős csapatokra osztjuk a társaságot főleg 8 fő felett.

A tanfolyam árában kötény használat is benne van. Érdemes éthordó dobozt hozni az el nem fogyasztott ételek hazaviteléhez de a helyszínen **100ft/db áron** vásárolható is!

A tanfolyam alap időtartama 3óra (ez nagy létszám illetve késés, egyedi menüsor, egyéb saját program főzésbe való beiktatása esetén hosszabb is lehet!)

Plusz költségként merülhet fel az **alkoholos italok** fogyasztása. Amennyiben lehetséges, a fogyasztási szándékot kérjük jelezzétek előre. A főzés és étkezés időtartamán kívüli időtöltés plusz **terembérlési költséget** von maga után (10.000ft/óra). Hozott alkoholos italok esetén 2000ft/palack dugódíjat számítunk fel!

Parkoló az épület előtt ingyenes, kb 20 személyautó fér el! Érkezni a tanfolyam előtt 10-15 perccel elegendő.

Jelentkezni facebook üzenetben vagy telefonon (06302205547, 06303373301) vagy e-mailben (albacookfozoiskola@gmail.com) személyes adatok megadásával (név, telefonszám) lehet.

Fizetni a helyszínen készpénzben vagy bankkártyával lehetséges esetleg előre utalással.

11 fő felett csoportos kedvezményt biztosítunk az árainkból!

Minimum létszám 5fő maximum 16fő tud egyszerre leülni étkezni, főzés maximum 25 fő!

Létszám módosítás illetve lemondás feltételei:

-48 órával az esemény időpontja előtt 40% költséget számítunk fel fejenként alapanyag költségként.

-nem jelzett lemondás vagy pár órával az esemény előtt 100%-ban térítendő a megrendelt esemény!!!

Ételérzékenység, vegán, vega életmód követőinek is tudunk alternatív alapanyagokat beszerezni! Kérlek ezt foglaláskor előre jelezzétek.

Tanfolyam lista:

Olasz tészta: 17.000FT/fő

1. választható menü: Konfitált kacsával töltött ravioli/tortellini, korianderes vajmártásban Bazzalikomos tagliatelle, céklás mascarpone mártással(+ kérhető csirkemell steak felárral)

2. Választható menü: Konfitált kacsacombbal töltött Tortellini, korianderes vajmártás - Spenótos Papardelle, Grana Padano, grillezett csirke

Sushi: 18.000FT/FŐ

2 nagy maki tekercs, 2 maki tekercs, 4 nigiri(választhatóan-Sült pankó torpedó rák, répa, uborka, tonhal, avokádó, friss lazac, füstölt lazac, surimi)

Közel-keleti “sztereotípiá”:17.000 ft/fő

Shakshuka-Izraeli lecsó - Zaatar Oldalas, lencse saláta

Thai: 17.000 FT/FŐ

1. Vlasztható menü: Kha leves ,Ragacsos csirkecomb, újhagymás jázmin rizs

2. Választható menü: Tom Yam Gong(garnélás thai leves) - Pad Thai by: Alex

Sea Food: 17.000FT/FŐ

Marokkói fekete kagyló

Sea Food Chowder (leves szerű)

Hal a la' Koma: 16,000 FT/FŐ

Tőkehal Tikka Masala, bangladesi sült rizs

Mexikói: 17.000 FT/FŐ

Pico de Gallo/Chimichurri/házi tortilla

Csirkés Fajitas

Burgermánia: 17,000 FT/FŐ

1. Választható menü:Házi buci/marinált lilahagyma/fokhagymás aioli/mázes dijoni /Classic marhahúsos burger, tépett kacsahúsos burger

2. Választható menü: Burgermánia- Classic hamburger: Marhahús, sali, zöldségek, fokhagymás aioli, mézes dijoni dresszing, marinált lilahagyma

- Csirke burger: Pankós csirke, sali, coles law, kovi ubi

Steak 1.0: 23,000 FT/FŐ

1. Választható menü: Bélszín steak/Sertésszűz langyos zöldborsó saláta, sült kápia krém, grillezett fodros kel

2. Választható menü: Bélszín steak/Lazac Steak, mediterrán pirított burgonya, zöldbors mártás

3.: Választható menü: Hátszín steak/Tonhal steak, tökéletes burgonya chips, friss kevert sali, citrus dresszing(új)

4.Választható menü: Flank steak, kukorica kása, grillezett zöldségek, kápia jus(új)

Steak 2.0:25,000 FT/FŐ

Rib-eye steak, házi krokett, céklás robuchon,grill pock choi

Macaron workshop: 17.000 FT/fő

Fejenként 20-30db macaron készül, 4 különböző ízzel választható. A tanfolyam időtartama hosszabb, létszámtól függően 4-5 óra is lehet!

Ital csomagok:

Alap:

Savas/mentes víz, három féle rostos üdítő, kávé, tea -korlátlan fogyasztással tartalmazza a főzés ára.

Közepes:

Savas/mentes víz, háromféle rostos üdítő, kávé, tea -korlátlan fogyasztással+ borok(fehér,vörös),világos sör, kétféle pálinka- **4000.-ft/fő**

Full:

Savas/mentes víz, háromféle rostos üdítő, kávé, tea -korlátlan fogyasztással+ borok(fehér,vörös),világos sör, kétféle pálinka+ Prosecco, rövid italok(vodka, jegermeiserer, Unicum, whiskey, rum,gin)+ ezekből készíthető alap koktélok(Gin-tonic, whiskey cola, Vodka soda..stb)-**6000.-ft/fő**

Áraink az áfát cégeknek NEM tartalmazzák!

Magán személyeknek áfa mentesen számlázunk!

Egyedi menüsorról kérjen ajánlatot.

További információ

Ambrus –Reiber Barbara 06302205547

Ambrus Alex 06303373301

albacookfozoiskola@gmail.com