

Csapatépítő ajánlatok és információk

Általános információk:

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

A tanfolyam árában kötény használat, alapanyagok ,oktató díja ,terem használati díj,alap italcsomag 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!

Darts tábla használati díj 500 ft/fő (helyszínen elég jelezni és befizetni)

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!(-10%)

Minimum létszám 6fő ,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: 18.000FT/fő

1. Választható menü: Olasz tészta 1.0 - Gombaszószos Linguine

- Prosciutto Ravioli, Pesto velutée

2. Választható menü: Olasz tészta 2.0- Spagetti alla Nerano(cukkíni,sajt)

- Spagetti alle Vongole(fehérbor, kék kagyló)

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":18.000 ft/fő

Shakshuka-Izraeli lecsó - Zaatar Oldalas, lencse saláta

Thai: 18.000 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: 18.000FT/FŐ

Marokkói fekete kagyló

Sea Food Chowder (leves szerű)

Hal a la' Koma: 18.000 FT/FŐ

Tőkehal Tikka Masala, bangladesi sült rizs

Mexikói: 18.000 FT/FŐ

Pico de Gallo/Chimichurri/házi tortilla

Csirkés Fajitas

Burghermánia: 18.000 FT/FŐ

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

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

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

Steak 1.0: 24.000 FT/FŐ

Steak 2.0-3.0 25.000 ft/ FŐ

1. Választható menü: Steak 1.0- Bélszín steak au poivre (bors kéregben sütvé, vajmártással,zöldségekkel-francia módózat)

2. Választható menü: Steak 2.0- Teriyaki Rib-eye steak, sült rizs, grillezett pock coi

3. Választható menü: Streak 3.0- Hátszín steak/Tonhal steak, tökéletes burgonya chips, kevert sali, citrus dresszing

Macaron workshop: 18.000 FT/fő

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

Desszertek (bármely tanfolyamhoz plusszban kérhető!)

1. Máshogy Guba (Pirított guba kalácsból,mák sodóval) 2000ft/fő
2. Mánás tiramisu (Málnapurével locsolt piskóta ,vaniliás tejszíntérmel)2000 ft/fő
3. Citrusos mille feuille (vajás lap,citrusos tejszíntérmel , friss gyümölcsök) 2200 ft/fő

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