

Oletko miettinyt asiakastilaisuuden järjestämistä uudella tavalla?
Tarvitsetko toiminnallista virkistyshetkeä henkilöstölle?
Tuo henkilöstösi ja yhteistyökumppanisi ikimuistoiselle makumatkalle!

Miten?

Kokkikoulu tai henkilöstökoulutus suunnitellaan toiveidenne mukaiseksi. Voitte osallistua ohjattuun ruoanvalmistukseen tai vain nauttia tarjoilusta ja saada samalla tietopaketin käsiteltävästä teemasta.

Käytössänne on opetuskeittiö sekä viihtyisä opetusravintola, joka koristellaan valitsemaanne teemaan sopivaksi. Halutessanne tilaisuus voidaan toteuttaa myös esim. luonnossa.

Kokkikoulutuksissa suositeltava osallistujamäärä on 10–20 henkilöä.

Kouluttaja, ravintolapäällikkö Sari Laitinen auttaa teitä tilaisuuden ideoinnissa: sari.laitinen@kvlakk.fi, puh. 040 198 4738

Mitä syödään?

Asiakas valitsee teeman, ohessa muutamia teemaehdotuksia ideoinnin alkuun:

Eksoottiset herkut

- makumatka maailman ympäri: maistiaisina kaikilta mantereilta
- tulista meksikolaista, suklaata ja chiliä
- Välimeren herkut: Espanjan tapakset, Italian eväät jne.
- Ranskan ruokakulttuuri, tatinista etanoihin
- Japanin herkut
- Aasia: Kiinan, Intian, Thaimaan ja Filippiinien ruokakulttuuri
- Kreolikeittiö
- Afrikan maut
- Venäläinen keittiö

Kotimaiset herkut

- läskisoosi kaikkien taiteen sääntöjen mukaan eri variaatioin
- kakkukoulu: täyte- ja voileipäkakut
- piirakkakoulu: piiraat, pasteijat, sultsinat, supikkaat
- perinneruoat: rössypottua ja kalakukkoa
- pula-ajan reseptit: pettuleipä, uunipuurot, kaalinlehtileipä
- luonnonyrttikoulu
- sieniä ja sieniherkkuja

Retkimuona

- rantakala, loimulohi ja savukala

KOKKIKOULU

- rosvopaisti, lihavartaat
- metsä-gourmet
- piknik-herkut

Juomat

- viinikoulu (eri viinilajit)
- shampanjat ja kuohuviinit
- cocktailit

Kokkikoulun asiakaspalautetta:

"Tosi hieno ilta, hyvä meininki, ihanat tuoksut, kannustava opastus, ja mitkä maut!"