

EXPERIENCIES DE CUINA PER A EMPRESES , ESCOLES D' IDIOMES O GRUPS D' AMICS

A la Masia La Fassina, a prop del misteriós poble abandonat de Jafre, dins el Parc del Garraf

Aquesta activitat esta pensada :

**Per cohesionar equips.
Fomentar la creativitat.
Millorar la comunicació i practicar idiomes.
I també gaudir de la natura.**

De la ma d' una experta xef i mestra de cuina, prepararem un exquisit menú que degustarem a les nostres instal·lacions.

ACOMPANYANS I VIU L' EXPERIENCIA !!

TALLERS:

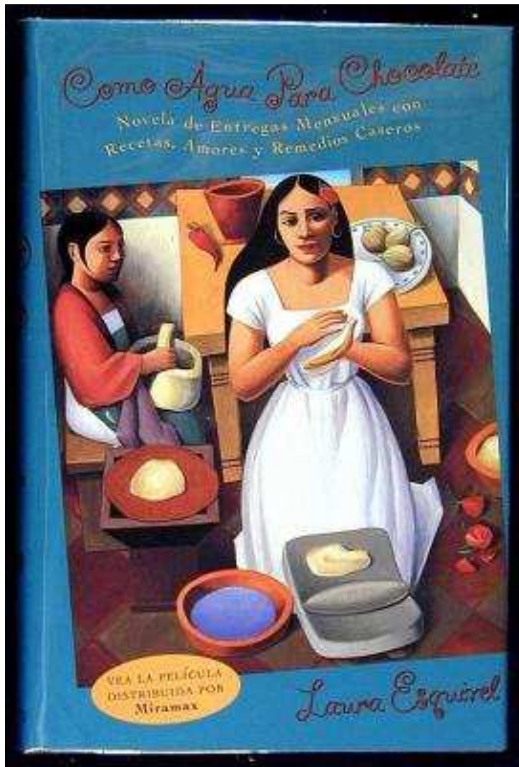
PLATS DE CINEMA

Als nostres tallers temàtics preparem un plat d' una obra o pel·lícula on la cuina sigui l' element principal.

Exemple: “ Com aigua pera a xocolata”, “Deliciosa Marta”, “Un toc de canyella”, “Tomàquets verds fregits” i moltes més.

Degustació i xerrada sobre el plat, la pel·lícula o l' obra.





COQUES SALADES I DOLÇES, MASIA CATALANA



L'ORIENT A LA TAULA

Cuina japonesa: Makis divertits, udons, sopa de miso, kanten, alga marina.

La màgia del Japó.



Cuina hindú: la cuina dels Deus, espècies màgiques, arrossos, curris.
Una festa per a cada dia.



Cuina de carrer de les parades d' orient: Sorprenents sabors per plats ràpids i deliciosos.



ALTERNATIVA VERDA

Cuina vegana

Cuina ou – làctic - vegetariana

Cuina macrobiòtica mediterrània



CALENDÀRI 2017

15 de gener :“ Com agua per a xocolata”

Plat del Taller: Codornius amb pètals de rosa (també en versió vegetariana)

12 de Febrer: “ Deliciosa Martha”

Plats del Taller : Petits mossets, plaers efímers.

12 de Març: “ Un toc de canyella”

Plat del Taller: Mandonguilles l' estil antic (Turquia), (també en versió vegetariana).

16 d' Abril: “ Tomàquets verds fregits”

Plat del Taller: Pollastre al estil del sud/ Tomàquets verds fregits (també en versió vegetariana).

14 de Maig:“ Cuina de Masia”

Taller de Coques salades i dolces

4 de Juny: Introducció a la cuina del Japó.

Taller bàsic de Makis divertits, crestes japoneses, noodles, kanten, etc.

9 de Juliol: Introducció a la cuina de l' India.

Taller de curri, Tandoor, arrossos, verdures, pollastre, chapatis,etc.

17 de Setembre:“Com agua per a xocolata”

Plat del Taller: Codornius amb pètals de rosa (també en versió vegetariana).

15 de Octubre:“Deliciosa Martha”

Plat del Taller: Petits mossets, plaers efímers.

12 de Novembre:“ Un toc de canyella”

Plat del Taller: Mandonguilles al estilo antic (Turquia)(també en versió vegetariana).

10 de Desembre:“ Tomàquets verds fregits”

Plat del taller: Pollastre al estil del sud & Tomàquets verds fregits.

EN ACABAR EL TALLER HI HAURÀ UNA DEGUSTACIÓ DEL PLAT , UN PETIT TAST

Horari del taller: De 10:00h a 13:30h

Un cop finalitzada l' activitat podreu disposar de la cuina (podreu portar de casa menjar i beguda) i altres espais per gaudir de la natura fins la tarda.

Preu: 48,00 €

Inclou: Lloguer de espais, ingredients per elaboració de plats i honoraris mestra.

Grup : 10 pax. mínim y 15 pax. màxim (En grup o persones individuals).

Reserves: Es tanquen 10 dies abans de las dates del calendari .

Es imprescindible reservar plaça.

Ingrés del 50% del preu del taller al compte de Caixa Bank :

2100 0152 57 0101621912

ES12 2100 0152 5701 0162 1912

Persones de contacto:

María Guadalupe : 622117781

Pilar: 637775894

pilar@fassinadejafre.com

www.fassinadejafre.com