

SFIDA DI BRIGATA

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

I partecipanti saranno suddivisi in brigate come in un vero ristorante. Ogni brigata lavorerà sotto la supervisione dei nostri Chef e alle squadre sarà chiesto di preparare un menù a base di antipasto, primo piatto di pasta fresca e dessert.

La sfida si svilupperà su diversi livelli:

- Gara di velocità: una sfida a colpi di frusta per ottenere il migliore tiramisù. I partecipanti in una specie di staffetta si passeranno la frusta per ottenere il composto più soffice e goloso.
- Gara di precisione: una sfida per decretare chi stenderà la sfoglia più sottile e chi eseguirà la chiusura dei ravioli più bella.
- Gara di gusto: i partecipanti realizzeranno la propria personale interpretazione delle ricette previste in menù e sarà premiato il piatto dal gusto più equilibrato.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Team Building

PERSONE Min 10

DURATA 3/4 Ore

LINGUA Inglese, Italiano

DATA E ORA Disponibile su richiesta

NOTES

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

INCLUSI

- Welcome drink
- Gara di cucina di brigata supervisionata dallo Chef
- Preparazione di un antipasto, un primo di pasta fresca e un dessert
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione

PASTA E TIRAMISÙ TOGETHER

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

Un'esperienza immersiva nel mondo del gusto e della cucina, pensata per rafforzare la coesione del gruppo e favorire la collaborazione. I partecipanti lavoreranno fianco a fianco, senza competizione, uniti per raggiungere un obiettivo comune. Dopo un'introduzione tecnica a cura dello chef, avrà inizio la vera e propria attività ai fornelli.

Il percorso partirà dalla lavorazione della pasta all'uovo, proseguendo con diversi tagli di pasta: la tecnica del taglio e la preparazione di tagliatelle, ravioli e infine il dolce: l'intramontabile tiramisù.

I nostri chef condivideranno i segreti per realizzare piatti impeccabili, da gustare poi insieme in un'atmosfera conviviale, accompagnati da un buon calice di vino.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Team Building

PERSONE /

DURATA 3/4 Ore

LINGUA Inglese, Italiano

DATA E ORA Disponibile su richiesta

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

INCLUSI

- Welcome drink
- Lezione di cucina con chef professionista
- Preparazione di due primi piatti e del tiramisù
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione

PIZZA GOURMET E TIRAMISÙ

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

Un'esperienza unica pensata per rafforzare lo spirito di squadra attraverso la creazione di piatti iconici. Durante questo laboratorio, ogni partecipante avrà l'opportunità di mettersi in gioco preparando pizza e tiramisù.

Si comincia con il tiramisù, una preparazione fatta in collaborazione: si montano gli albumi a neve, si realizza una crema soffice e spumosa di tuorli, zucchero e mascarpone e, infine, si assembla il dolce insieme.

Si passa poi alle pizze, preparando l'impasto da zero e farcendo con ingredienti freschi, di stagione e di alta qualità, selezionati per esaltare i sapori e permettere a ciascuno di creare combinazioni originali secondo il proprio gusto.

Il pasto è accompagnato da vino bianco e rosso in quantità illimitata, un'occasione speciale per divertirsi, imparare, creare insieme e condividere i frutti del proprio lavoro in un'atmosfera rilassata e coinvolgente.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Team Building

PERSONE /

DURATA 3/4 Ore

LINGUA Inglese, Italiano

DATA E ORA Disponibile su richiesta

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

INCLUSI

- Welcome drink
- Lezione di cucina con chef professionista
- Preparazione di una pizza gourmet e un tiramisù a persona
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena a buffet accompagnati da acqua e vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione

FINGER FOOD E BOLLICINE

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

Sana competizione ed energia positiva, questo format è ideale per stimolare la creatività e lo spirito di squadra. Guidati da uno chef professionista, i partecipanti scopriranno i segreti delle ricette proposte dando poi libero sfogo alla propria inventiva.

Il gruppo si cimenterà nella creazione di finger food raffinati: dai cestini di pasta sfoglia alle diverse varianti di hummus vegano (ceci, barbabietola e zucca), fino a chips croccanti, crudité, mini spiedini, cheesecake salate e monoporzioni.

Il cuore dell'attività è la cura della presentazione, con piatti pensati per allestire buffet d'impatto e aperitivi originali. In un'atmosfera vivace e coinvolgente, la collaborazione nasce spontaneamente tra i fornelli. La degustazione finale con prosecco conclude l'esperienza, offrendo un momento di relax e convivialità in perfetto stile aperitivo.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Team Building

PERSONE	Min 10
DURATA	3/4 Ore
LINGUA	Inglese, Italiano
DATA E ORA	Disponibile su richiesta

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

INCLUSI

- Welcome drink
- Team building di gruppo con chef professionista
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione