

EXPERIENCIAS DE COCINA PARA EMPRESAS , ESCUELAS DE IDIOMAS O GRUPOS DE AMIGOS

En la Masía la Fassina, cerca del misterioso pueblo abandonado de Jafre, en el Parque del Garraf.

Esta actividad está pensada :

Para cohesionar equipos.
Fomentar la creatividad.
Mejorar la comunicación y practicar idiomas.
Además de disfrutar de la naturaleza.

Ayudados por una experta Chef y profesora de cocina, prepararemos un exquisito menú que degustaremos en nuestras instalaciones.

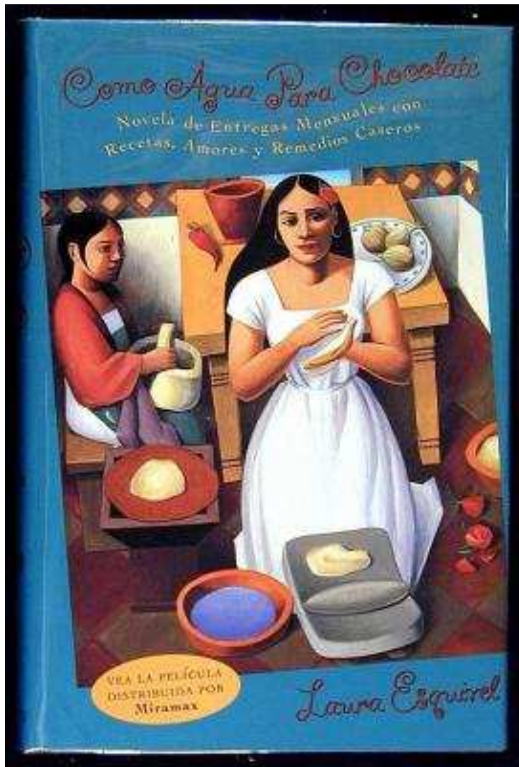
ACOMPÁÑANOS Y VIVE LA EXPERIENCIA !!

TALLERES:

PLATOS DE CINE

En nuestros talleres temáticos prepararemos un plato de una obra o película en las que la cocina sea el elemento principal.
Ejemplo: “ Como agua para chocolate”, “Deliciosa Marta”, “Un toque de canela”, “Tomates verdes fritos” y muchas mas.
Degustación y tertulia sobre el plato, la película o la obra.





COCAS SALADAS I DULCES, MASÍA CATALANA



ORIENTE EN TU MESA

**Cocina japonesa: Makis divertidos, udones, sopa de miso, kanten, alga marinas.
La magia de Japón.**



**Cocina hindú: la cocina de los Dioses, especias mágicas, arroces, curris.
Un festín para cada día.**



Cocina callejera de los puestos de oriente: Sorprendentes sabores para platos rápidos y deliciosos.



Cocina vegana

Cocina ovo-lacto-vegetariana

Cocina macrobiótica mediterránea



CALENDARIO 2017

15 de enero :“ Como agua para chocolate”

Plato del Taller: Codornices con pétalos de rosa (también en versión vegetariana)

12 de Febrero: “ Deliciosa Martha”

Platos del Taller : Pequeños bocados, placeres efímeros.

12 de Marzo: “ Un toque de canela”

Plato del Taller: Albóndigas al estilo antiguo (Turquía), (también en versión vegetariana).

16 de Abril: “ Tomates verdes Fritos”

Plato del Taller: Pollo al estilo del sur/ Tomates verdes fritos (también en versión vegetariana).

14 de Mayo:“ Cocina de Masia”

Taller de Cocas saladas y dulces

4 de Junio: Introducción a la cocina del Japón.

Taller de básico de Makis divertidos, empanadillas japonesas, noodles, kanten, etc.

9 de Julio: Introducción a la cocina de India.

Taller de curry, Tandoor, arroces, verduras, pollo, chapatis, etc.

17 de Septiembre:“Como agua para chocolate”

Plato del Taller: Codornices con pétalos de rosa (también en versión vegetariana).

15 de Octubre:“Deliciosa Martha”

Plato del Taller: Pequeños bocados, placeres efímeros.

12 de Noviembre:“ Un toque de canela”

Plato del Taller: Albóndigas al estilo antiguo (Turquía)(también en versión vegetariana).

10 de Diciembre:“ Tomates verdes fritos”

Plato del taller: Pollo al estilo del sur & Tomates verdes fritos.

AL FINALIZAR EL TALLER HABRÁ UNA DEGUSTACIÓN DEL PLATO A MODO DE PEQUEÑO TAST

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

Una vez finalizada la actividad podéis disponer de la cocina (podéis traer de casa comida y bebida) y demás espacios para disfrutar de la naturaleza hasta la tarde.

Precio: 48,00 €

Incluye: Alquiler de espacios, ingredientes para elaboración de platos y honorarios profesora.

Grupo : 10 pax. mínimo y 15 pax. máximo (En grupo o personas individuales)

Reservas: Se cierran 10 días antes de las fechas del calendario

Es imprescindible reservar plaza.

Ingreso del 50% del precio del taller a la cuenta de Caixa Bank :

2100 0152 57 0101621912

ES12 2100 0152 5701 0162 1912

Personas de contacto:

María Guadalupe : 622117781

Pilar: 637775894

pilar@fassinadejafre.com

www.fassinadejafre.com