



PORVOON HUVILAT

GÄDDRAG • KRÅKÖ



RUOANLAITTOKURSSIT PIENRYHMILLE

Porvoon Huvilat & Mark Kumlin kutsuvat oppimaan ja nauttimaan

Porvoon Huvilat järjestää ruoanlaittokursseja yhteistyössä Nordic Taste Trail Ab:n kanssa. Ruoanlaitto tapahtuu huviloillamme joko ulkoilmassa, missä on grillit ja avotuli käytössä tai vaihtoehtoisesti sisätiloissa (Sijainti: Villa Eriksberg/Kråkönymyrä 320 tai Villa Nyåker/Tirmontie 120).

Kenelle kurssi on tarkoitettu?

Kaikille hyvän ruoan ystäville suunnatuilla ruoanlaittokursseilla opitaan kokkaamisen perustekniikoita rennossa ilmapiirissä, ryhmissä kokkaillen. Ruokaa valmistetaan huumorilla huipputason keittiömestariimme Mark Kumlinin johdolla. Jokainen onnistuu tällä kurssilla!

Miten kurssilla toimitaan?

Keittiömestari käy menun ja reseptit läpi yhdessä ryhmän kanssa ja jakaa osallistujat pienempiin ryhmiin. Jokainen ryhmä vastaa yhdestä ruokalajista. Ketään ei jätetä pulaan!

Ruokien valmistuttua ruokailu tapahtuu huviloiden tiloissa joko sisällä tai huviloiden katetuilla ja lasitetuilla terasseilla. Kukin ryhmä loihit hienot ja maittavat annokset keittiömestarin avulla ja tarjoilee niitä muille.

Hygieniasta ei tingitä!

Tilat desinfioidaan ennen kurssien alkua ja osanottajille on tarjolla suusuojat, esiliinat sekä suojahansikkaat. Tiloissa on myös kaikissa vesipisteissä käsien desinfiointiainetta ja tilat on tuuletettu ennen kurssin alkua.

Ohjelmaksi yrityksille ja yksityistilaisuuksiin

Ruuanvalmistuskurssit sopivat erinomaisesti ohjelmaksi syntymäpäiväjuhliin, yritysten Tyhy-päiville tai kokousten keventäjäksi, ystävä- ja polttari-ryhmille tai esimerkiksi erityisruokavaliota noudattavien opetuskurssiksi.

Ryhmäkoko alkaen 8 henkilöä. Kesäkurssilla isotkin ryhmät mahdollisia.

Kurssin pituus ja toteutus:

- Jokainen kurssi räätälöidään ryhmän toivomusten mukaan
- Kurssin kesto n. 4 h, kokouspaketin kera 4-10 h tai sopimuksen mukaan
- Kieli: suomi, ruotsi, englanti
- Mahdollisuus tuoda omat viinit (keittiömestari voi suositella viinit menuun mukaan)
- Muistoksi ja omia illalliskutsujaan varten osallistujat saavat mukaansa kurssin reseptit
- Huvilamme ovat savuttomia ja eläimettä.

ESIMERKKIPAKETIT (ryhmäkoko alk. 8 henkilöä):

Kesto 10h sisältää:

- Tulo kello 9 aamukahvi ja suolainen aamupala
- Kokous klo 9-12 (asianmukaiset kokousfasilitteetit)
- Kahvi makealla välipalalla, tauko sekä ulkoilu
- 12.30-16 ruoanlaittokurssi - 3 eri ruokalajia (alku-pää-jälkiruoka) sekä yhteisruokailu
- 16-19 illanvietto, saunominen ja paljuilu

HINTA alk. 260,00/hlö

Kesto 4h sisältää:

- Tulo kello 10 tai vaihtoehtoisesti kello 17
- Klo 10.30-14 ruoanlaittokurssi - 3 eri ruokalajia (alku-pää-jälkiruoka) sekä yhteisruokailu
- tai klo 17.30-21 ruoanlaittokurssi - 3 eri ruokalajia (alku-pää-jälkiruoka) sekä yhteisruokailu

HINTA alk. 170,00/hlö

Erillismaksusta tiloissamme voi yöpyä ja jatkaa kokousta seuraavana päivänä. Alkoholiuomat asiakas tuo halutessaan suljettuun tilaisuuteen itse. Voimme myös iltaohjelmaksi järjestää vierailukäynnin paikalliseen olutpanimoon.

Lisätietoja saat Gina Jussilalta

Puh. +358 400 794 850
gina@porvoonhuvilat.fi
Kråkönymyrä 326,
07410 Kråkö

