



LILLA KOCKDUELLEN

MATLAGNINGSTÄVLING MED TEAMBUILDING PÅ MENYN



Ni tävlar lagvis med era gastronomiska kunskaper om att bli företagets "mästerkockar". Med givna råvaror och ett minikök ska lagen under en timme skapa en förrätt och efterrätt. Under muntra former så sätts här fanatsi och smarbetsförmåga på prov. Ni håller till inne på anläggningen. Varmrätten lagas av konferensgårdens kockar och hela middagen äts i restaurangen.



I HavsEvents Kockduell ingår:

- Råvaror för matlagning
- Minikök (induktion) med köksredskap
- Glas, porslin och bestick
- Kock som inspiratör och domare



Som i riktiga tävlingar delar domaren ut poäng för kreativitet, smak, presentation och råvaruhantering. Flirta med domaren och ni kan få värdefulla tips!

SÅ GÅR KOCKDUELLEN TILL

Kocken ger en introduktion och berättar om regler, råvaror, kökshantering och hygien. Därefter får lagen fritt utifrån råvarorna skapa två rätter. Med förberedelser, matlagning och middag tar Lilla Kockduellen cirka en timme för tillagning.

Lagen gör också en avsmakningstallrik till domaren. Mot slutet av middagen presenterar domaren ett vinnande lag.



MATTEMA

Råvaror plockas ur från konferensgårdens kök och vi blandar gärna in vilt eller skaldjur i råvarukorgarna, allt för en anorlunda och spännande tillagning. Har ni speciella önskemål om mattema så ordnar vi gärna det. Eventuella allergier måste meddelas vid bokningen.

Vill ni ha det extra festligt med vita dukar, kandelabrar med levande ljus etc så ordnar vi gärna det.

Antal deltagare: 5 - 60 personer

Lag: 4-6 personer

Matlagningstid: 1,5 timme

Pris: 595 kr/deltagare, (minidebitering 7 900 kr)



Upplevelse Samarbete Klurighet Fysiskt