



KOCKDUELL

MATLAGNINGSTÄVLING MED TEAMBUILDING PÅ MENYN



Ni tävlar lagvis med era gastronomiska kunskaper om att bli företagets "mästerkockar". Från en korg med råvaror och ett minikök ska lagen på tid skapa en tre-rättersmiddag. Under muntra former så sätts här fanatsi och smarbetsförmåga på prov. Ni håller till ute, inne eller i uppvärmt partytält och i tävlingen igår även att med enkla medel göra en gradis bordsdukning.



I HavsEvents Kockduell ingår:

- Råvaror för matlagning
- Minikök (gasol) 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 en tre-rätters meny. Med förberedelser, matlagning och middag tar Kockduellen cirka tre timmar.

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



Partytältet är uppvärmt och aktiviteten går lika bra att göra sommar som vinter. Ni har fri tillgång till tältet under hela kvällen och att boka in en trubadur som är med och spelar och busar är alltid populärt.

MATTEMA

Vi blandar gärna in vilt eller fisk i råvarukorgarna, allt för en annorlunda och spännande tillagning. Har ni speciella önskemål om mattema så ordnar vi gärna det.

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

Antal deltagare: 20 - 400 personer

Lag: 5-10 personer

Matlagningstid: 1,5 timme

Pris: Begär offert då priser varierar beroende på tältstorlek och råvaror (cirka 490-990 kr/deltagare).

Middagsalternativ:

1. Tillagning och middag i tältet
2. Tillagning i tältet men ni äter inomhus
3. Tillagning i tältet, ni äter utomhus, t ex vid en strand

