Workshop på Privata Rum

En kreativ dag i vårt kök där vi förkovrar oss i ett visst tema och tillsammans med er skapar kvällens måltid. En workshop där du kan boka en eller flera platser och gruppen blir totalt 16 personer.

Mat & vin i kombination

Denna dag lägger vi fokus på att lära oss grunderna vad gäller mat och vin i kombination. Detta gör vi genom att både prova och analysera samt laga mat tillsammans under eftermiddagen.
Inledningsvis går vi igenom de olika grundsmakerna och provar viner som får oss att förstå vad som händer med mat & dryck i kombination.
Sedan lagar vi tillsammans en 3 rättersmeny. Kvällens sommelier har tagit fram ett vinpaket där vi återigen lyfter fram de olika rätterna och viner i kombination.

Dag

Lördag den 18 mars 2023

Program

15:30	Introduktion med välkomstdryck & aptitretare
15:45	Provning grundsmaker
16:30	Matlagning & Viner
18:30	Vi njuter meny med utvalt vinpaket
21:00	Kvällen avslutas

Kostnad

Workshop	2395:-

Inkluderar:
Matlagning & dryckesprovning
3 rättersmeny & Vinmeny
Thörnströms förkläde
Receptur och kurslitteratur
Handledning av kock och sommelier

Vi erbjuder även övrig dryck från vårt sortiment efter önskemål.

Bokningsföreskrifter

Bokningen är bindande, ni erlägger ert kreditkortsnummer vid bokning, betalning sker på plats aktuellt bokningstillfälle. Har ni ett presentkort så kontakta oss: info@privatarum.com och uppge ert presentkortsnummer som också är giltigt som betalmedel. Det åligger er att fylla eventuella platser vid förhinder.

*Bokningsvärde = 2395:-