GasztroÉn

Csapatépítő ajánlat

„Nekem ezt jelenti az étel:
az otthont, a szépséget, a tápláló szeretetet
és az élet örök körforgásának az érzését."
Pokorny Lia

Érvényes

2024. 01.01-2024.12.31.

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
EST. 2021

Hol is vagyunk pontosan?

GasztroÉn Főző**Stúdió**,
Cím: 1062 Budapest, Bajza utca 55. 1em. 5. (15-ös csengő)
Név: Gajdos- Vári Adrienn
Telefon: +36300993345
E-mail: info@gasztroen.hu

A FőzőStúdió kialakításában, felszereltségében és szakmai csapatával, tökéletesen kielégíti a hozzánk érkező csapatok igényeit. Legyen szó csapatépítőről, születésnapi rendezvényről vagy legény illetve lány búcsúkról, professzionális, de mégis családias környezetben várjuk a hozzánk érkezőket!

Mi is fog történni?

Nyitás: 10:00-14:00 vagy 18:00-22:00
Érkezés: 10 perccel a nyitás előtt

Be a **Welcome drinket** és fel a kötényt!

Kezdés: Csapatokat alkotunk majd egy profi szakács utasításai alapján kb. 2 órát főzünk. Mindezt laza és jó hangulatban, semmi kötelező elemmel! A csapatok alakulása történhet sorsolás vagy jelentkezés útján is, ez megbeszélés tárgyát képezi. Jellemzően ahány csapat alakul ki, annyi étel készül el. Így lesz az ebédünk vagy vacsoránk több fogásos. Természetesen szakácsaink végig instruálnak, kaptok egy pontos receptúrát is, így nem kell aggódnia annak sem, aki esetleg nem tud főzni!

Étkezés: Ha elkészültünk, nyugiban, közben beszélgetve elfogyasztjuk az elkészült fogásokat.

Lezárás: Jó hírünk van, nálunk a főzés után nem kell mosogatni! Ezért az ételek elfogyasztása után nincs más dolgotok, mint egyszerűen élvezni a zenét, a finom borokat/koktélokat/házi szörpöket és jól érezni magatokat!

ByeBye: Mint egy jó családi buli után, itt sem távoztok üres kézzel, ugyanis a maradék a tiétek, így egy környezetbarát csomagolódobozba készítjük össze nektek, amit egy vászon táskában haza tudtok vinni.

Mit is fogunk főzni?

A következő oldalakon bemutatjuk nektek az alap kurzus tárunkat, melyet az ünnepi étkekkel hónapról hónapra kiegészítünk. Ehhez a következő linken találtok aktuális információkat:

KURZUSAINK

Amennyiben nem találtál kedvedre valót, Egy percig ne aggódj, írd meg nekünk, hogy mely alapanyagok vagy konyhatípusok iránt érdeklődnétek és mi 24 óra alatt összeállítunk a csapatod igényeire szabott 3-5 fogásos menüt.

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
EST. 2021

GLUTÉNMENTES
FŐZŐKURZUS

Tudatos életmód

Menü

Citrusos quinoa saláta uborka textúrákkal
Chicken meatballs
Tejszínes- serrano sonkás spenót
Katalán Krém

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
ÉST. 2021

GLUTÉNMENTES
FŐZŐKURZUS

Modern magyar

Menü

Sütőtökkrémleves tökmagos
sonka csodával
Csőben sült brokkolis
csirke extrákkal
Répatorta GasztroÉn módra

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
EST. 2021

GLUTÉNMENTES
FŐZŐKURZUS

Halak,

s minden, mi jó falat

Menü

Házi wasabis majonézen tálalt,
lazactatárral töltött choux
Egészben rotírozott hal, hajdina
rizottóval és sült pak choival
Tápióka puding felturbózva

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
ÉST. 2021

GLUTÉNMENTES
FŐZŐKURZUS

Egészséges életmód

Menü

Quinoa saláta cékla textúrákkal
Souvide kacsamell paszternák
pürével, narancsos endíviával
és rizs roppanóssal
Madártej újra gondolva:
kókuszos ízekben

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
ÉST. 2021

GLUTÉNMENTES
FŐZŐKURZUS

Flexitáriánus életmód

Menü

Amuse Bouche
Zöldborsókrémleves, gombás
fűszeres polenta betéttel
Karfiol roppanós lime salátával,
répa textúrával, fekete
rizottó ágyon
Palacsinta GasztroÉn módra

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
ÉST. 2021

GLUTÉNMENTES
FŐZŐKURZUS

Tapas Bár

Menü

Paradicsomos katalán kenyér
Sistergős rákfarok
Házi hummusz zöldségekkel
Klasszikus Arancini
Répa torta GasztroÉn módra

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
ÉST. 2021

Na, de mennyibe kerül?

Alapvető elveink középpontjában a Magyar termékek és a Magyar kistermelők által forgalmazott termékek felhasználása áll, így a nálunk készült ételek minősége garantáltan professzionális színvonalt képvisel. Az árainkat azonban próbáltuk úgy kialakítani, hogy a Magyar vállalkozóknak se okozzunk túl nagy fejfájást.

Stúdiónk berendezését tekintve a kényelmes munkavégzéshez maximum 16 főt tud fogadni, azonban egyes alternatív megoldásokat eszközölve ezt tudjuk 20 főre módosítani.

- 4-6 főig 25.000 Ft/fő
- 7-10 főig 20.000 Ft/fő
- 11-14 főig 19.000 Ft/fő
- 15-17 főig 18.000 Ft/fő
- 18-20 főig 17.000 Ft/fő

Mit is kapunk ezért cserébe?

Áraink minden esetben tartalmazzák:

- az alapanyagok beszerezését
- korlátlan alkoholmentes italfogyasztást (háziszörpök, szűrt víz, tea és kávé) welcome drinket (prosecco vagy Tatra tea)
- a studio kizárólagos használatát a 4 órás időtartamra
- a Chef folyamatos jelenlétét és instruálását
- kötény és eszközhasználatot
- recepteket elektronikus és nyomtatott formában zenét

Céges számla kiállításakor kérem figyelembe venni, hogy alanyi áfamentes az összeg.

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
EST. 2021

Mit fogunk inni?

Az alap csomagajánlatunkon felül, próbáltuk úgy összeállítani az italcsomagokat, hogy abban mindenki kedvét lelje.

Természetesen **Gasztro**Bárunk nyitva áll azok számára, akik ezen felül kívánnak fogyasztani.

Korlátlan ajánlatunk a 4 órás időtartamra szól és a teljes létszámra vonatkozik.

Saját ital vagy étel behozatala nem engedélyezett!

„Kezdő italcsomag" 3.990.- Ft/fő

(üdítők és borok)

„Haladó italcsomag" 4.990.- Ft/fő

(üdítők, borok, prosecco)

„Profi italcsomag" 6.990.- Ft/fő

(üdítők, premium borok, prosecco, rövid italok)

Mit történik, ha tovább maradunk?

Mint minden vendéglátónak, úgy nekünk is nagy öröm, ha annyira jól érzitek magatokat, hogy a program végezetével is maradnátok, azonban ezt a dolgozóinkkal előre nem tudjuk egyeztetni, így kénytelenek vagyunk külön költséggel illetni.

A korlátlan italfogyasztást a 4 órás időtartamban áll módunkban biztosítani, az ezt követő rendelések külön számlára kerülnek. A Stúdio és az ott dolgozók "bérleti díja" napközben 14.900.- Ft/ 30perc, este 19.900.- Ft/ 30 perc.

Továbbá kiszeretnénk térni azokra az esetekre is, amikor a sofőr segélyre vagy taxira várakoztok, ugyanis az
is továbbmaradásnak minősül.

Megértéseteket köszönjük!

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ
GasztroÉn
EST. 2021

Mi van akkor, ha nekem nem elég?

Ebben az esetben neked találtuk ki az extra szolgáltatásaink listáját!

Borkóstoló Sommelier- el 3.000.- Ft/fő

(ami egy 4 tételes borkóstolót jelent)

Sajt és borkóstoló 65.000.- Ft/csapat

(6 féle sajt különlegességet és mellé egy pohár vörös bort jelent)

Koktél est 39.900.- Ft/csapat

(6 féle koktél korlátlan fogyasztását jelenti +a profi italcsomag)

Étel fotózás és Food design 35.000.- Ft/csapat

(Egy profi ételfotós az ételek elkészülését követően bemutatja azok helyes tányérra rendezését és telefonnal történő befotózását.)

Profi fotós 60.000.- Ft/csapat

(ami tartalmaz digitális formában kb. 100 db retusált képet)

Gyermek is jöhet?

Sok sok szeretettel várjuk gyermekes vendégeink lurkóit is, ugyanis olyan főzőstúdió vagyunk, ahol a gyerekek is kedvükre játszhatnak a játékokkal!

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ

GasztroÉn

EST. 2021

GasztroÉn | BUDAPEST

Rendezvényhelyszín

Céges rendezvényre, baráti találkozókra, legény vagy lánybúcsúra is tökéletes helyszín a GasztroÉn.

Gyerekprogram

GasztroMini programjainkon nagy szeretettel várjuk a kis kuktákat! Olyan főzőstúdió vagyunk, ahol a gyerekek külön játszósarkot is kaptak!

Főzőtanfolyam kezdőknek

Gyere és főzz egy jót olyan szakácsokkal, akik szuper tippekkel és receptekkel várnak!
Három fogás, 3 óra alatt.

Workshopok haladóknak

Egésznapos workshopokkal várjuk a haladó szintű háziasszonyokat és szakembereket is.

Oktatás ételallergiásoknak

Kihagyni a gluténtt - de hogyan? Mi segítünk Neked, ha az ételallergia jelen van a mindennapjaidban.

www.gasztroen.hu

GLUTÉNMENTES ÉS EGÉSZSÉGES
FŐZŐKURZUSOK
KEZDŐKNEK IS!

A MENTES FŐZŐSTÚDIÓ

GasztroÉn

EST. 2021

+36 30 099 3345

BUDAPEST, BAJZA U. 55. I. EM. 5.

WWW.GASZTROEN.HU

/ GASZTROEN / GASZTROEN_FOZOSTUDIO