

KOKOUS JA PIHVIKOKKIKOULU

Tavoite: Suorittaa yrityksen/yhteisön määrittelemä kehittämisosa ja oppia hyvän pihvin salaisuudet

Aikataulu: klo 9.00 - 23. 00 tai sopimuksen mukaan haluttuna päivänä

Henkilöt: Suositus 10 -20 henkilöä (max 30 henkilöä)

Hinta kokousosa 33 eur/hlö
pihvikokkikoulu : 92 eur / hlö
sauna- ja ruokajuomat laskutetaan kulutuksen mukaan

Kokousosa (n klo 9 - n 17)

A) Yrityksen/yhteisön omaa kokous- tai koulutusohjelmaa

B) Ohjelman lomassa tulokahvi ja sämpylä, kotiruokalounas ja päiväkahvi

Pihvikokkikoulu (n klo 17 - 23)

A) Hyvän pihvin valmistukset perusteet

Talon PihviMestari tulee ottamaan ryhmän ohjaukseensa

Kertoo ja näyttää, miten hyvä pihvi syntyy

Esivalmistellaan kullekin ruokalijalle halutut pihvit ja lisäkkeet

(haluttaessa keittiömme on esivalmistanut osan ruokalajeista)

Haluttaessa nautitaan nälän pidäkkeeksi

Talon tapaslautanen tai keitto

B) Saunominen

siirtyminen saunalle, saunomista ja sään mukaan uintia tai lumihangessa kierittelyä ja akkatulen loisteessa rentoutumista

C) Pihviateria

n. klo 21 siirrytään takaisin ravintolaan

ilta jatkuu herkuttelulla

Alkuruoka (ellei sitä ole nautittu jo ennen saunomista)

Pihvejä (jokainen pihvikokki opettelee kypsentämiseniksit makunsa mukaiseksi pihviksi)

Lisäkkeitä, joita on valmistettu maun mukaan

Juomat sopimuksen mukaan

Todistusten jako (klo 23 - 24 tai muuna sovittuna aikana)

Siilinranta & LihaMesta, Meijerintie 10, 38460 Mouhijärvi, puh 03-511 9030, fax 03-5181 418

Lisätietoja palveluistamme: www.siilinranta.net ja www.lihamesta.fi