

# KOKOUS, VIINIPRUUVI JA PIHVIKOKKIKOULU

**Tavoite:** Suorittaa yrityksen/yhteisön määrittelemä kehittämisosa ja oppia hyvän pihvin salaisuudet ja saada omakohtaista kokemusta viinien ja pihvien yhteensopivuudesta

**Aikataulu:** klo 9.00 - 22. 00 tai sopimuksen mukaan haluttuna päivänä

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

**Hinta** kokousosa 33 eur/hlö  
Viinipruuvi ja pihvikokkikoulu : 92 eur / hlö  
Viinipruuvin lisäksi tulevat 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

## Viinipruuvi ja Pihvikokkikoulu ( n klo 17 - n klo 22)

- 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 oma keittiömme esivalmistaa lisäkkeet tai myös alku- ja jälkiruoka voidaan tehdä yhdessä ryhmän kanssa)
- B) Viinipruuvi
  - 3 eri hintaluokan punaviiniä a' 8 cl
  - Opetellaan perusasiat viinien maistelusta
- C) Pihviateria
  - Nautitaan alkupalaksi Talon tapaslautanen
  
  - Pihvejä ( jokainen pihvikokki opettelee kypsentämisniksit makunsa mukaiseksi pihviksi)
  - Lisäkkeitä, joita on valmistettu maun mukaan
  
  - "Pruuvatuista" viineistä voidaan valita ruokailun yhteydessä nautittava viini ja testata edeleen sen yhteensopivuutta eri ruokalajien kanssa (viini laskutetaan kulutuksen mukaan)

## Todistusten jako ( n. klo 22 tai muuna sovittuna aikana)