



Matlagningsevent – en kväll att berätta om

Allt fler företag vänder sig till nya Restaurangakademien i Slakthusområdet för att få en upplevelse utöver det vanliga. Vi vet att det krävs mer än bara bra mat och hög service för att skapa ett lyckat företagsevent. Vi jobbar med helhetsupplevelsen, tillsammans med duktiga kockar, de bästa råvarorna, viner valda av vår sommelier i nya luftiga lokaler. Här är det lätt att trivas som gäst. Oavsett om ni låter oss välja tema för kvällen eller om ni önskar en specialdesignad kväll så lovar vi er en mat- och dryckesupplevelse långt utöver det vanliga.

Så här kan en kväll hos oss på Restaurangakademien se ut

1. Klockan 18.00 anländer ni Restaurangakademien där vi tar emot er. Ni byter om till Restaurangakademiens förkläde och en släng.
2. Vi samlas i köket där ni bjuds på Champagne och en aptitretande amuse bouche. Kursledaren introducerar sig, sitt team och kvällens meny.
3. I köket kan upp till 36 personer vistas och laga mat ihop samtidigt. Är ni en större grupp än så kan vi dela upp er i två lag, där den ena får starta i köket och påbörja mice en place medan den andra gruppen får avnjuta en vinprovning eller ett miniseminarium om vett och etikett med Magdalena Ribbing. Grupperna svitschar sedan.
4. Utifrån er budget, storlek på grupp och vad ni själva uppskattar kan menyförslagen anpassas. De olika rätterna lagas i grupper om tre till fyra personer, under ledning av kursledaren och assistans från våra kockar. Under tiden serveras kylda drycker, vin, öl och givetvis även alkoholfria alternativ av vår sommelier som även serverar under kvällen. Rätterna görs mer eller mindre färdiga och kommer bara att behöva en sista hand innan alla sätter sig till bords.
5. Måltiden avnjuts och alla sätter sig till bords utom den gruppen vars rätt är på tur att serveras. Den gruppen stannar i köket och färdigställer de sista detaljerna för att sedan servera sin rätt. Alla äter tillsammans, inklusive den gruppen vars rätt serveras.
6. Efter måltiden serveras kaffe i samband med att alla får sitt diplom.

Har ni egna önskemål om upplägg? Eller har ni varit hos oss förut och vill komma tillbaka, och har egna idéer så kan vi hitta en lösning som passar er.

För mer information, offert och bokning vänligen kontakta

Marknads- och Försäljningschef Markus Kataja
E-post: markus.kataja@restaurangakademien.se
Mobil. 0702 63 02 29, Tel.08 788 03 60