

Cooking class



Timsko kuhanje Kulinarska radionica

Priprema tradicionalnih međimurskih jela (ujedno i meni večeri)

Toplo predjelo:

Trganci s vrhnjem

Glavno jelo:

Tenfana piletina

Punjeni lungić

Prilog:

Šiškrilini ili široki rezanci

Desert:

Kuruzna zlevanka

Međimurski štrukli sa jabukama



Podjela grupe u timove
(ovisno o broju sudionika):

1. tim: toplo ili hladno predjelo
2. tim: glavno jelo s prilozima
3. tim: desert
4. tim: serviranje stola

Tijekom kuhanja ocjenjuje se
(prema želji, nije obavezno):

1. Koordinacija tima
2. Dekoracija stola, jela...
4. Okus jela
5. Opći dojam

Obed koji smo si sami skuhalo „moramo skup i pojesti“ ...

Cijena aranžmana: 280,00 kn po osobi

U cijenu aranžmana uključeno je: kulinarska radionica u trajanju do 3 sata u interpretacijskoj kuhinji Etno Art Chef na izletištu Međimurski Dvori pod vodstvom kuhara - prezentera, recepti, radna pregača, sav potreban pribor i namirnice, diploma Etno Art chef kuhara

NAPOMENA: Moguće su i druge kombinacije jela prema Vašim željama.



Etno Art Travel – Destination Management Company

ID: HR-AB-40-070066560



**MALO SELO d.o.o. , Lopatinec, V. Nazora 22 / OIB: 13486090993, IBAN:HR1324840081102276784,
tel +385 40 856 333 / gsm + 385 91 500 51 61 / e-mail etnoart@etnoart-travel.com / web www.etnoart-travel.com**