



HOTEL  
ZAMEK RYN  
**Ryn**



# LEGENDARNIE PYSZNA INTEGRACJA

OFERTA DLA KLIENTÓW BIZNESOWYCH



GRUPA OD  
10 DO 200 OS.



CZAS TRWANIA  
1 - 2 h



CENA OD  
100 PLN/OS.

ZAPYTAJ O NAJLEPSZE  
WARSZTATY KULINARNE  
SPRAWDŹ NAS !

LEGENDARNIE PYSZNE  
WARSZTATY KULINARNE to:

Przyjemności z gotowania, jedzenia i bycia razem.  
Okazja do nawiązania wyjątkowej relacji  
pozostającej w pamięci i na podniebieniu.

**KORZYŚCI:**

- \* celebrowanie wspólnej pracy
- \* nauka porządku i poczucie odpowiedzialności za powierzone zadania
- \* doskonalenie umiejętności pracy w grupie
- \* doskonalenie kompetencji komunikacyjnych
  - \* dobór stosownych technik i narzędzi
  - \* integracja, koncentracja



# WARSZTATY KULINARNE GRILLOWANIE

HOTEL  
ZAMEK RYN  
**Ryn**



WARSZTATY  
W PLENERZE



GOTOWANIE  
NA OGIU



CENA OD  
150 PLN/OS.



SMACZNY MAZURSKI EVENT  
DLA TWOJEGO TEAMU !!

1. Tutejsze produkty najlepszej jakości
2. Marynaty, glazury, oleje  
- czyli słów kilka o przyprawach
3. Tajniki zamkowych i nie tylko sosów do grilla
4. Regionalne piwo na dobry początek
5. Imienne certyfikaty zamkowego grillmistrza



# LIVE COOKING POKAZY DEGUSTACJE

HOTEL  
ZAMEK RYŃ  
**Ryń**



KULINARNE  
GWIAZDY



PROFESJONALNI  
CHEFOWIE



GOTOWANIE  
NA ŻYWO



## WZBOGAĆ SWOJĄ KOLACJĘ KULINARNYM SHOW !

Podczas wydarzenia LIVE COOKING potrawy przygotowane są w Państwa obecności. To opowieść o nowych technikach i trendach kulinarnych z możliwością podpatrzenia warsztatu kulinarnego Szefa Kuchni. To także innowacyjne przepisy i niebagatelne sposoby podania potraw, które możecie Państwo przenieść na rodzinne stoły.



**POLAND**  
**100**  
**2018 BEST**  
RESTAURANTS





ZWIĘCZENIE  
KOLACJI



EFEKT WOW!  
GWARANTOWANY



PERSONALIZACJA  
PROJEKTU



TORT INNY  
NIŻ WSZYSTKIE





KONESERZY  
SMAKU



NAJLEPSZE  
MARKI



WIEDZA



Podążając za Państwa potrzebami smakowania trunków w sposób świadomy, stworzyliśmy autorskie zamkowe warsztaty degustacyjne.

Składające się zarówno z części teoretycznej jak i praktycznej wprowadzą Państwa w świat wyselekcjonowanych alkoholi z danej kategorii.

Kosztowane wszystkimi zmysłami, zgodnie z zasadami savoir-vivre.

Warsztaty Foodpairingu, czyli sztuka doboru wina do potraw, to tylko część zamkowych inspiracji do spędzenia Państwa czasu wolnego.





SZAMPAŃSKA  
ZABAWA



PROFESJONALNI  
BARMANI



NOWE  
DRINKI

Mojhito, Moscow Mule, Pina Colada czy Tequila Sunrise to tylko niektóre drinki, z których możecie Państwo zasłynąć. W programie warsztatów m. in.:

- \* sposoby tworzenia oryginalnych drinków i koktajli
- \* podstawy miksologii i profesjonalne zasady serwowania drinków
- \* własna karta drinków, koktajli

ZOSTAŃ NAJLEPSZYM  
BARMANEM W FIRMIE !





## KULINARNE FAKTY SPRAWDŹ NAS!

350

75 TYS.

190 TYS.

73

ZORGANIZOWANYCH  
EVENTÓW

LICZBA  
GOŚCI

PRZYGOTOWANYCH  
I ZJEDZONYCH DAŃ

DEGUSTACJI  
TRUNKÓW

## NAGRODY I WYRÓŻNIENIA

