



# Warsztaty w Studio Aruana

---

Warsztaty tematyczne

101 | ARUANA



Twój event ze smakiem...

Niesamowita przestrzeń kreacji i degustacji

Studio Aruana to luksusowa przestrzeń kreacji, degustacji i relaksu. To miejsce spotkań biznesowych, w którym głównymi bohaterami są nasi Goście, Szefowie Kuchni oraz wyjątkowa przestrzeń.

Poznaj szczegóły inspirujących spotkań kulinarnych oraz wydarzeń specjalnych w kulinarnym Studio Aruana dla grup od 8 do 200 osób.



The logo for Narvil, featuring a stylized wave above the word 'NARVIL' in a serif font.





# WARSZTATY KULINARNE

Warsztaty przeznaczone dla grup konferencyjnych i pasjonatów kuchni – od 8 do 20 uczestników. Przy większych grupach (nawet do 200 osób) możliwość poszerzenia przestrzeni studia o antresolę Restauracji Kaskada. Nauka wspólnego gotowania, integracja i zabawa pod okiem Szefa Kuchni oraz zespołu restauracji Aruana.

- › Uczestnicy gotują samodzielnie ucząc się podstawowych technik kulinarnych, organizacji pracy, miche en place, serwowania i ekspozycji potraw, przy wykorzystaniu profesjonalnych urządzeń,
- › Warsztaty kończą się degustacją przygotowanych potraw,
- › Na każdego uczestnika warsztatów czeka fartuch kuchenny\* oraz notatnik i przepisy,
- › Wszyscy uczestnicy otrzymają receptury wykonywanych potraw,
- › Studio Aruana jest zarezerwowane na wyłączność podczas trwania warsztatów,
- › Istnieje możliwość rozbudowania oferty warsztatów o wine pairing i opiekę Sommeliera,
- › Do dyspozycji uczestników – kawa, herbata, woda,
- › Sugerujemy dobranie pakietu degustacyjnego win w cenie 310 zł.

Czas trwania ok. 2 -4 godzin.

\*Na czas trwania warsztatów.

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.



Cena od 360 PLN netto / osoba





# WARSZTATY TEMATYCZNE

Zapraszamy na niezapomnianą kulinarną podróż po smakach świata. Odkryj tajniki różnorodnych kuchni i zainspiruj się do tworzenia wyjątkowych potraw. Nasze warsztaty są przeznaczone dla każdego – od początkujących po doświadczonych miłośników gotowania.

- › **Kuchnia azjatycka** – Poznaj sekrety orientalnych dań. Wspólnie przygotujemy aromatyczne curry, chrupiące spring rollsy czy idealnie zbilansowane sushi. Nauczysz się pracować z przyprawami, sosami i tradycyjnymi technikami gotowania.
- › **Kuchnia śródziemnomorska** – Przenieś się na wybrzeże Morza Śródziemnego. Przygotujemy klasyczne greckie sałatki, włoskie makarony, hiszpańskie tapas oraz lekkie, zdrowe dania pełne świeżych ziół i oliwy z oliwek.
- › **Kuchnia polska** – tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu. Nauczymy się lepienia pierogów, gotowania barszczu, pieczenia domowego chleba czy przygotowywania deserów takich jak sękacz lub sernik. Idealne dla tych, którzy chcą zgłębić rodzimą kuchnię.
- › **Kuchnia francuska** – wyrusz w podróż do kraju miłości i finezji. Nauczymy Cię przyrządzać wykwintne dania, takie jak ratatouille, zupa cebulowa czy crème brûlée. Poznasz też tajniki tworzenia idealnych croissantów.
- › **Kuchnia amerykańska** – zainspiruj się smakami zza oceanu. Przygotujemy soczyste burgery, klasyczne BBQ, pancakes z syropem klonowym oraz domowe pieczone ziemniaki z pysznymi sosami.
- › **Kuchnia wegetariańska** – kolorowe, zdrowe i pełne smaku dania dla każdego. Nauczymy Cię przygotowywać wegetariańskie curry, sałatki pełne błonnika, pyszne zupy kremy oraz desery oparte na naturalnych składnikach.
- › **Kuchnia włoska** – przenieś się do słonecznej Italii i poznaj sekrety najlepszych włoskich smaków. Wspólnie przygotujemy klasyczne risotto, domowe gnocchi, pizzę na cienkim cieście oraz tiramisu, które zachwyci Twoje podniebienie.





# WARSZTATY NALEWEK

- › Uczestnicy warsztatów pracują samodzielnie w oparciu o receptury i przepisy przygotowane przez obecnego w czasie warsztatów Sommeliera,
- › Nastawianie nalewek z sezonowych owoców i ziół,
- › Charakterystyka procesu, przygotowanie, dojrzewanie i zlewanie nalewek, Nauka dobierania odpowiedniego alkoholu,
- › Warsztaty zakończą się wspólną degustacją wcześniej przygotowanych nalewek,
- › Każdy uczestnik warsztatów zabiera ze sobą samodzielnie przygotowaną nalewkę,
- › Możliwość rozszerzenia o dodatkowy asortyment.

Czas trwania ok. 1 godzina.



Cena od 230 PLN netto / osoba\*

\*Cena przy grupie do 10 osób. Poniżej tej liczby dodatkowa opłata 600 PLN netto. Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.



# WIECZORY DEGUSTACYJNE

Menu degustacyjne, to wyjątkowe spotkanie Gości z twórcami Restauracji Aruana. Jedyne w swoim rodzaju spektakl, który przedstawi Państwu feerię smaków wybranych pozycji z karty restauracji i wyjątkowych dań sezonowych. Wydarzenie, które odkryje tajniki sztuki kulinarnej Szefów Kuchni przygotowujących kolację tuż obok Was w luksusowej oprawie nowoczesnego Studia Aruana.

- › Kolacje degustacyjne z możliwością podglądania szefa i zespołu przy pracy,
- › Możliwość wyłączności studia na „prywatną kolację” zapewniającą dyskretną i kameralną atmosferę,
- › cena obowiązuje przy grupie od 10 do 20 osób. Poniżej tej liczby obowiązuje dodatkowa opłata

Czas trwania do 5 godzin.  
Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.



Autorskie menu degustacyjne  
390 PLN netto / osobę (7 pozycji)



Pakiet win Sommeliera  
310 PLN netto / osobę (6 kieliszków)



Pakiet napojów (woda, kawa,  
herbata) od 30 PLN netto / osobę





Studio Aruana to komfortowa przestrzeń kreacji, degustacji i relaksu. To miejsce spotkań, w którym głównymi bohaterami są Goście, Szefowie Kuchni i kulinaria na najwyższym światowym poziomie.

Zadbaj, aby oprawa Twojego wydarzenia zapadła w pamięć Twoim gościom. Designerskie wnętrza Studia Aruana w połączeniu z niepowtarzalną kuchnią stworzą komfortowe warunki do ważnych biznesowych i prywatnych spotkań.

Jak inaczej możesz wykorzystać luksusową przestrzeń studio? Organizując:

- › Spotkanie konferencyjne
- › Śniadanie lub konferencję prasową
- › Pokazy kulinarne
- › Prezentację swoich marek / produktów
- › Prywatny lunch lub kolację

## WYNAJEM STUDIO JAKO PRZESTRZENI KONFERENCYJNEJ

- › Koszt wynajmu przestrzeni na cały dzień 3000 PLN netto studio + 800 PLN netto opiekun
- › Czas 8 godzin



KAROLINA RUCIŃSKA / ARTUR WITAN | 519 041 343

ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY  
aruana@hotelnarvil.pl



HOTEL NARVIL CONFERENCE & SPA

ul. Czesława Miłosza 14A, 05-140 Serock

[www.hotelnarvil.pl](http://www.hotelnarvil.pl)