



ACTIVIDADES DE TEAM-BUILDING

TEAM-COOKING

Cocina en equipo, trabajo colaborativo y diversión asegurada

QUÉ OFRECEMOS

Talleres de cocina

Trabajo colaborativo, cocina profesional y diversión apta para todo tipo de grupos.

Los talleres de cocina son una actividad flexible y fácilmente adaptable a las necesidades de cada grupo. Puede organizarse como una relajada y entretenida actividad o como una desafiante y emocionante competición entre equipos al más puro estilo Masterchef donde solo quedará un equipo ganador.

También puede realizarse un taller de cocina de estilo más tradicional, sin incluir dinámica de juego.

¿QUÉ INCLUYE?

- ✓ Reserva del espacio en exclusiva
- ✓ Guía, dinamización y supervisión
- ✓ Recetas impresas para facilitar el seguimiento
- ✓ Bebidas durante la actividad
- ✓ Delantales de cocina durante la actividad
- ✓ Comida / cena en mesa para finalizar

PASO A PASO

¿Cómo funciona?

01

Selecciona una actividad / menú

- ✓ Aperitivo de bienvenida. Incluye aperitivo, cava...
- ✓ Actividad complementaria: cata de vinos, scape box...
- ✓ Bodega y bebidas adicionales a escoger
- ✓ Regalos personalizados: logo en delantales o premio al ganador

02

Reserva una fecha y horario

Confirmamos el espacio en exclusiva para tu equipo y cuadramos el horario que mejor se adapte a vuestra jornada.

03

Personaliza tu evento

Delantales con el logo de empresa, branding en la receta o un premio para el equipo ganador. Todo se adapta a vosotros.

«Te ayudaremos a planear, diseñar y producir los eventos que estés buscando para tu empresa.»

TEAM COOKING

Paella

Menú Paella · 3 horas

APERITIVO

- Patatas bravas
- Croquetas

A ELABORAR

- Tartar de tomate, especias, cremoso de aguacate y crujiente de papadum
- Crostini de queso de cabra caramelizado, compota de cebolla y pasas

PLATO PRINCIPAL

- Paella señorito de pescado y marisco o fideuà de sepia y boletus edulis

POSTRE

- Tiramisú de la casa

BEBIDAS

- 1 botella de vino para cada 3 personas · 2 refrescos, cerveza o vermut por persona

1,5 HORAS DE ACTIVIDAD

APERITIVO INCLUIDO

BEBIDAS INCLUIDAS

78,5€ + IVA / pax

MÍNIMO 10 PERSONAS

TEAM COOKING

Tapas

Menú Tapas · 3 horas

APERITIVO

- Patatas bravas
- Croquetas

A ELABORAR

- Gazpacho
- Ensaladilla rusa
- Pincho de chistorra y cebolla caramelizada
- Tortilla de patatas
- Paella señorito de pescado y marisco o fideuà de sepia y boletus edulis

POSTRE

- Flan de huevo

BEBIDAS

- 1 botella de vino para cada 3 personas, 2 refrescos, cerveza o vermut por persona

1,5 HORAS DE ACTIVIDAD

APERITIVO INCLUIDO

BEBIDAS INCLUIDAS

78,5€ + IVA / pax

MÍNIMO 10 PERSONAS



TEAM COOKING

Calçotada

Menú Calçotada · 3 horas

APERITIVO

- Patatas bravas
- Croquetas

A ELABORAR

- Calçots
- Salsa romesco

PLATO PRINCIPAL

- Parrillada de carne
- Parrillada de verduras

POSTRE

- Crema catalana

BEBIDAS

- 1 botella de vino para cada 3 personas · 2 refrescos, cerveza o vermut por persona

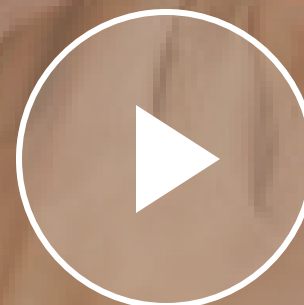
1,5 HORAS DE ACTIVIDAD

APERITIVO INCLUIDO

BEBIDAS INCLUIDAS

83,5€ + IVA / pax

MÍNIMO 10 PERSONAS



Vive la experiencia Team-Cooking

Descubre el ambiente, la cocina al aire libre y la complicidad del equipo en acción

[Ver vídeo en cancases.com](https://cancases.com)

PRECIOS

Tarifas

TEAM COOKING

78,5€ + IVA / pax

(+5€ en modalidad BBQ o Calçotada)

Mínimo 10 personas · Más de 45 personas: solicitar presupuesto

TEAM COOKING + TALLER COCKTAIL

95€ + IVA / pax

A elegir uno de los talleres · Mínimo 10 personas

Más de 45 personas: solicitar presupuesto

OTROS SERVICIOS ADICIONALES

Delantales personalizados con logo · desde 18€/ud

Personalización de menú · 10€/persona

Branding: logo corporativo en receta · 25€

Pantalla y proyector · 100€ + IVA

CONDICIONES DE PAGO Y RESERVA

La confirmación del evento y reserva de la fecha se realiza con el abono del depósito (el 75% del total presupuestado). Es preciso enviar por correo electrónico una copia del comprobante de pago.

El pago del 25% restante debe realizarse 3 días antes del evento.

LA ACTIVIDAD INCLUYE

- Bebidas incluidas en la actividad
- Reserva de un espacio en exclusiva (en función del número de personas)
- Actividad escogida
- Delantales de cocina durante la actividad (han de devolverse al finalizar)

LA ACTIVIDAD NO INCLUYE

- Delantales de cocina personalizados
- Premios, regalos o certificados
- Servicio de café/té
- Horas extra
- El retraso del grupo no implica el retraso de la hora de salida

CONDICIONES GENERALES

- Pago del 75% del presupuesto para la confirmación del evento y reserva de la fecha
- Pago del 25% restante 3 días antes del evento
- El número final de invitados se cierra 3 días laborables antes del evento; las bajas no son reembolsables ni sustituibles
- El precio puede variar según el número final de invitados
- Cambios de fecha: según disponibilidad, dentro del mismo año fiscal del evento contratado

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

ANTELACIÓN	REEMBOLSO DEL DEPÓSITO
Más de 60 días	90%
Entre 30 y 59 días	75%
Entre 15 y 29 días	40%
Entre 7 y 14 días	25%
Menos de 7 días	No reembolsable

NUESTROS CLIENTES

Han confiado en nosotros

belvo.

GAMELOFT

EH
Endress+Hauser

by demes
GROUP

REVLON

Caixa d'Enginyers

SALOMON

Volkswagen

Socialpoint

VISMA

veritas
SUPERMERCATS
MENJAR DE VERITAT

Vaillant

WORLD W SENSING

eurofins

Science Bits

MÁS DE 100 EMPRESAS

Nos siguen eligiendo

DENTAID

INDIBA

TALENT
MATCH

CHOCO

AGATHA
PARIS



PPG

webfleet
solutions

CRIPTHOS

Dipole

«Te ayudaremos a planear, diseñar y producir los eventos que estés buscando por tu empresa.»



¡HABLEMOS DE TU PRÓXIMO EVENTO!

events@cancases.com

+34 638 44 81 99