el mirador de
CAN CASES

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 del taller
- Bebidas durante la actividad
- Delantales de cocina durante la actividad
- Comida/cena en mesa para finalizar

01 SELECCIONA UNA ACTIVIDAD/MENÚ

02 RESERVA UNA FECHA Y HORARIO

03 PERSONALIZA TU EVENTO

- APERITIVO DE BIENVENIDA. Incluye aperitivo, cava...
- ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA. Incluye una cata de vinos, scape box, etc.
- BODEGA Y BEBIDAS ADICIONALES. Escoge entre diferentes opciones
- REGALOS PERSONALIZADOS. Incluye tu logo de empresa en los delantales o incluye un premio para el equipo ganador

TEAM COOKING PAELLA

MENÚ PAELLA (3h)

Aperitivo: patatas bravas y croquetas.

A elaborar los siguientes platos:

Entrantes:

- 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.

TEAM COOKING BBQ

MENÚ BBQ (3h)

Aperitivo: patatas bravas y croquetas.

A elaborar los siguientes platos:

Entrantes:

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

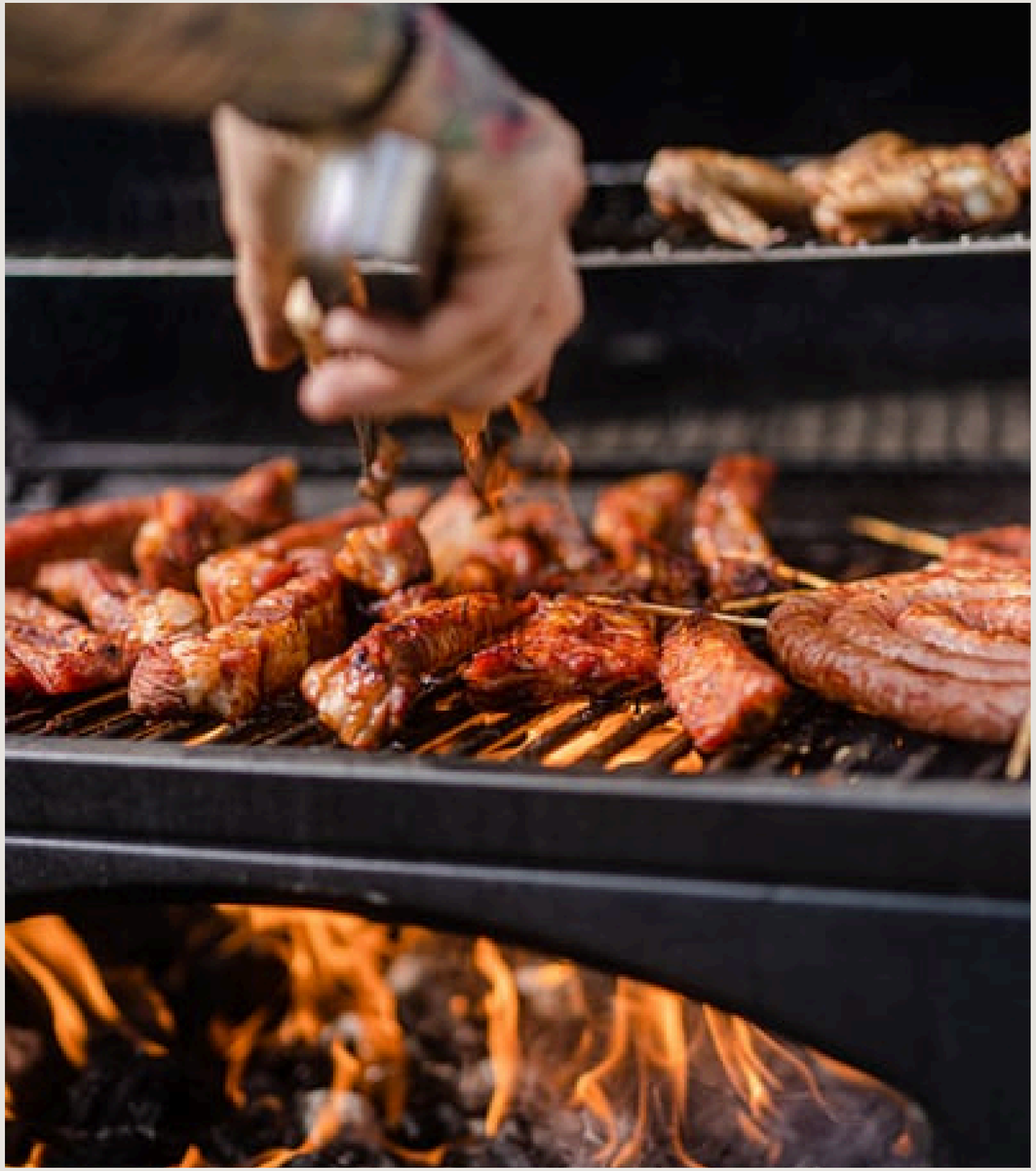
Plato principal:

- Parrillada de carne
- Parrillada de verduras de temporada

Postre:

- Tiramisú de la casa

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



TEAM COOKING CALÇOTADA

MENÚ CALÇOTADA (3h)

Aperitivo: patatas bravas y croquetas.

A elaborar los siguientes platos:

Entrantes:
- 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.

VÍDEO TEAM-COOKING

TARIFAS

TEAM COOKING

- 78,5€ + IVA/pax (+5€ bbq/calçotada)
- Mínimo 10 personas
- Más de 45 personas: solicitar presupuesto

TEAM COOKING + TALLER COCKTAIL (a elegir uno)

- 95€ + IVA/pax
- Mínimo 10 personas
- Más de 45 personas: solicitar presupuesto

OTROS SERVICIOS ADICIONALES:

- Delantes de cocina 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.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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 restraso de la hora de salida. Si el grupo no acude a la hora de inicio acordada, la actividad tendrá que ser más corta.

CONDICIONES GENERALES

La aceptación del presupuesto implica la aceptación de las siguientes condiciones:

Condiciones de pago:
Pago del 75% del presupuesto para la confirmación del evento y reserva de la fecha.
Pago del 25% restante 3 días antes del evento.

Número final de asistentes:
El número final de invitados se cierra 3 días laborables antes del evento. Las bajas ocurridas en los 3 días anteriores al evento no son reembolsables ni substituibles por otros productos o servicios.
El precio puede variar dependiendo del número final de invitados.

Política de cancelación del evento
- Más de 60 días de antelación: reembolso del 90% del depósito.
- Entre 30 y 59 días de antelación: reembolso del 75% del depósito.
- Entre 15 y 29 días de antelación: reembolso del 40% del depósito.
- Entre 7 y 14 días: reembolso del 25% del depósito.
- Menos de 7 días de antelación: depósito no reembolsable.

Cambios de fecha:
El cambio de fecha depende de la disponibilidad del espacio y debe realizarse dentro del mismo año fiscal del evento contratado en un incio.

HAN CONFIADO EN NOSOTROS...

Dipole

SALOMON

eurofins

Science Bits

GAMELOFT

DENTAID

VISMA

Volkswagen

WORLD SENSING

Endress+Hauser

webfleet solutions

belvo.

CRIPTHOS

by demes GROUP

Socialpoint

PPG

SUPERMERCATS veritas MENJAR DE VERITAT

INDIBA®

TALENT MATCH

CHOCO

Caixa d'Enginyers

Vaillant

AGATHA PARIS

REVLON

hp

el mirador de
CAN CASES

events@cancases.com
+34 638 44 81 99