BOOK&COOK
STUDIO KULINARNE

# Warsztaty firmowe online

W obecnej sytuacji bardzo ważne są relacje międzyludzkie. Podtrzymywanie kontaktów, wspieranie się oraz wzajemne porozumienie pozostają niezmienne, również w obrębie własnej firmy.

Wiemy, że czas spędzony na wspólnym gotowaniu to świetna forma integracji, która sprzyja budowaniu pozytywnych relacji w zespole.

Teraz możemy gotować razem, również online! Obiecujemy, że Wasze wysiłki nagrodzone zostaną prawdziwą ucztą smaków!

# Oferujemy dla Was

Interaktywne warsztaty kulinarne online:

- Wspólne gotowanie
- Wskazówki udzielane na bieżąco
- Konkursy z nagrodami: jaka to kolęda / z wiedzy o świętach

Koszt spotkania do 50osób: 2500zł netto

Warsztaty z Szefem Kuchni

Czas: 2 godziny

Przepisy i praktycznie porady w formie elektronicznej

Profesjonalna obsługa audio, transmisja online poprzez wybraną platformę

# Oferujemy dla Was

Skompletowanie paczki z produktami
**+100-150zł netto/osobę**

Prezent niespodzianka dla zwycięzców konkursu*

Dostawa paczek pod wskazany adres (kurier DPD)
**+18zł netto/osobę**

Możliwe dodatkowo:
Warsztaty z Gwiazdą (np. Michel Moran)

*opcjonalnie dla zwycięzców paczka ze słodyczami od Świętego Mikołaja – wysyłana po warsztatach + vouchery na warsztaty kulinarne w Book&Cook

# Przykładowe Menu

***„Wigilia w nowoczesnej odsłonie”***

**Przystawka:**

- Brie pieczone z grzybami i ziołami z domowej roboty chutneyem żurawinowym i tostami z chałki

**Zupa:**

- Krem porowo-ziemniaczany z kasztanami, prażonymi orzechami i mikroziołami

***„Wigilijna kuchnia fusion”***

**Zupa:**

- Grzybowa z Miso, makaronem ryżowym, grzybkami shitake i enoki

**Deser:**

- Mus sernikowy z matchą, gorzką czekoladą i skórką z pomarańczy

***„Wegańskie święta”***

**Danie główne:**

- Bigos z boczniaków z suszoną śliwką (vege)

**Deser**

- Mini bezy z makiem i kremem orzechowym

# Obsługa techniczna i transmisja internetowa

- 4 kamery (1x BlackMagic 3x Sony)
- Realizacja wizji z kilku kamer na żywo (BlackMagic ATEM mini)
- 2 mikroporty bezprzewodowe, mikrofon ambientowy
- Realizacja, miks oraz mastering dźwięku na żywo
- Muzyka tematyczna w tle (licencjonowana)
- Standard obrazu do rozdzielczości FullHD
- Podstawowa oprawa graficzna
- Moderacja czatu na żywo
- Archiwizacja materiału

Proponowane platformy: Zoom, Microsoft Teams, Twitch

BOOK&COOK

*„Bardzo dobrze prowadzony webinar, dobra organizacja całej ekipy. Do tego przyjemna atmosfera, jakby spotkać się ze znajomymi i razem gotować. A same potrawy wychodzą przepyszne”.*

*„Genialne warsztaty online z  Book&Cook:) Super przyjazna atmosfera, bez żadnego skrępowania. Kucharz i pomocnicy świetnie dali radę”.*

*„Wspaniała atmosfera, profesjonalny Szef Kuchni, doskonała organizacja i ogrom pozytywnych emocji”.*

BOOK&COOK

## STUDIO KULINARNE

OFF Piotrkowska budynek 6, piętro I
Roosevelta 10, 90-056 Łódź

**Justyna Serwacińska**
Project Manager BOOK&COOK

justyna.serwacinska@bookandcook.com.pl
+48 664 984 135

www.bookandcook.com.pl