



STUDIO KULINARNE DOMOWA SPIŻARNIA

OFERTA

szkoła/przedszkole/półkolonia



MAŁGORZATA WOŹNICKA-BOGDAN

STUDIO@DOMOWASPIZARNIA.PL

TEL. 730- 720 -264

O DOMOWEJ SPIŻARNI



JAKA JEST IDEA ?

Studio Domowa Spiżarnia to miejsce skupiające miłośników jedzenia, którzy w domowej, przyjaznej atmosferze będą mogli miło spędzić swój czas ucząc się o zdrowym jedzeniu i gotowaniu zarówno od strony praktycznej jak i teoretycznej



DOMOWA SPIŻARNIA DLA DZIECI

OFERUJEMY ZAJĘCIA KULINARNE DLA GRUP, DOSTOSOWANE DO WIEKU I POTRZEB DZIECI. NASZA KUCHNIA JEST BEZPIECZNA I WYPOSAŻONA TAK, ABY NAWET NAJMŁODSI KUCHARZE CZULI SIĘ W NIEJ KOMFORTOWO I MOGLI PRZEŻYĆ WIELE FAJNYCH CHWIL UCZĄC SIĘ POPRZECZ ZABAWĘ.

Co dzieciom oferuje studio kulinarne?

- WARSZTATY KULINARNE DLA PRZEDSZKOLI, SZKÓŁ I PÓŁKOLONII,
- POKAZY KULINARNE,
- PRZYJĘCIA URODZINOWE,
- WARSZTATY BILETOWANE Z SERII DZIECIĘCY GALIMATIAS.

A close-up photograph of hands kneading dough. The hands are positioned in the lower-left quadrant of the frame, with fingers pressing and folding a piece of light-colored dough. The background is dark and out of focus, emphasizing the texture of the dough and the movement of the hands. The lighting is soft, highlighting the contours of the hands and the dough.

PROWADZĄCY

W Studiu Domowa Spizarnia zajęcia dla dzieci prowadzi wykwalifikowana kadra, mająca dużą wiedzę z zakresu gotowania i wyjątkowo przyjazne usposobienie do ludzi i świata. Dzieci są zachwycone atmosferą i możliwością wspólnego gotowania z rówieśnikami.



MENU NA WARSZTATY

**ZAJĘCIA TRWAJĄ OK. 3 GODZINY I OBEJMUJĄ ZDOBYWANIE WIEDZY
ZARÓWNO PRAKTYCZNEJ, JAK I TEORETYCZNEJ**

Danie główne (do wyboru)

- klasyczne pizzerinki,
- hamburgery (z wypiekiem bułek),
- quesadilla z kurczakiem, kukurydzą, serem i salsą pomidorową,
- grecka pita z warzywami, serem feta i tzatzikami,
- meksykańskie buritto (własnoręcznie robiona tortilla z ryżem, mięsem mielonym, kukurydzą i fasolą w sosie pomidorowym),
- kluski śląskie z sosem pieczarkowym,
- leniwe z masłem, cukrem i owocami

PODANE CENY DOTYCZĄ GRUP MINIMUM 15 OSOBOWYCH



DESER DO WYBORU

Desery (do wyboru)

- mini szarlotka z lodami,
- ciastko marchewkowe z kremem mascarpone,
- amerykańskie ciastka z czekoladą,
- kruche ciastka z lukrowaniem i dekoracją,
- mini serniczki z musem truskawkowym

**Cena 60 zł
za osobę**

*80 zł w przypadku warsztatów w języku angielskim

INFORMACJE OGÓLNE



W STUDIUM KULINARNYM:

- warsztaty prowadzą profesjonalni trenerzy kulinarni,
- zapewniamy składniki niezbędne do przygotowania dań,
- napoje zimne i gorące, zarówno dla uczestników, jak i opiekunów są w cenie (herbata, woda, lemoniada, kawa),
- my sprzątamy za Was zarówno w trakcie, jak i po warsztatach,
- studio kulinarne jest dla Was na wyłączność, w pełni wyposażone w profesjonalny sprzęt AGD i zastawę,
- od 3 roku życia możemy przeprowadzić pełne warsztaty dla dzieci,
- osoby niepełnosprawne intelektualnie oraz ruchowo również są mile widziane,
- osoby z wykluczeniami w diecie również zapraszamy (przygotujemy zamienniki problematycznych składników)

OFERTA EKSTRA



ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA WARSZTATÓW EKSTRA:

- **WARSZTATY SUSHI - 100 ZŁ/OSOBE**
- **WARSZTATY KUCHNI MOLEKULARNEJ - 120 ZŁ/OSOBE**
- **WARSZTATY W JĘZYKU ANGIELSKIM - 90 ZŁ/OSOBE**

*WARSZTATY DOSTĘPNE SĄ W WYBRANYCH TERMINACH,

** KONKRETNE MENU USTALANE PRZY REZERWACJI TERMINU,



Małgorzata Woźnicka-Bogdan

Serdecznie zapraszam do współpracy i czekam na kontakt

studio@domowaspizarnia.pl

tel. 730 720 264

www.studio.domowaspizarnia.pl



www.facebook.com/studiodomowaspizarnia/



www.instagram.com/studiodomowaspizarnia/