

KULINARNE URODZINY

DLA DZIECI



OFERTA 2026

O STUDIUM KULINARNYM

Nasza przytulna, jednocześnie funkcjonalna i bezpieczna przestrzeń o powierzchni 150 m² mieści się w centrum Kielc, przy ul. Okrzei 5 i jest idealną przestrzenią do świętowania urodzin Twojego dziecka, gdzie główną atrakcją jest gotowanie w gronie przyjaciół.

To połączenie kulinarnej przygody z zabawą i nauką.





Koszt urodzin



1000 zł

za grupę do 10 osób

Każda dodatkowa osoba 90 zł/osobę

warsztaty obejmują przygotowanie
dania głównego + deseru



Maksymalna liczba uczestników 25 osób



wszelkie diety z wykluczeniami wyceniane indywidualnie

MENU (1 danie główne + 1 deser)

Dania główne

- quesadilla z kurczakiem, kukurydzą, serem i salsą pomidorową,
- mini pizzerinka,
- grecka pita z warzywami i serem feta oraz tzatzikami,
- hamburgery (z wypiekiem bułek)
- meksykańskie burrito (tortilla zwijana z ryżem, mięsem mielonym, kukurydzą, fasolą i sosem pomidorowym)
- kebab w cieście,
- leniwe z cukrem i owocami,
- ravioli ze szpinakiem i riccotą polane masłem,
- sajgonki z kurczakiem, warzywami i makaronem ryżowym,
- sushi*

*tylko wybrane terminy

** elementy kuchni molekularnej/ pokazy z ciekłym azotem dodatkowo płatne 300 zł (tylko wybrane terminy)



MENU (1 danie główne + 1 deser)

Desery

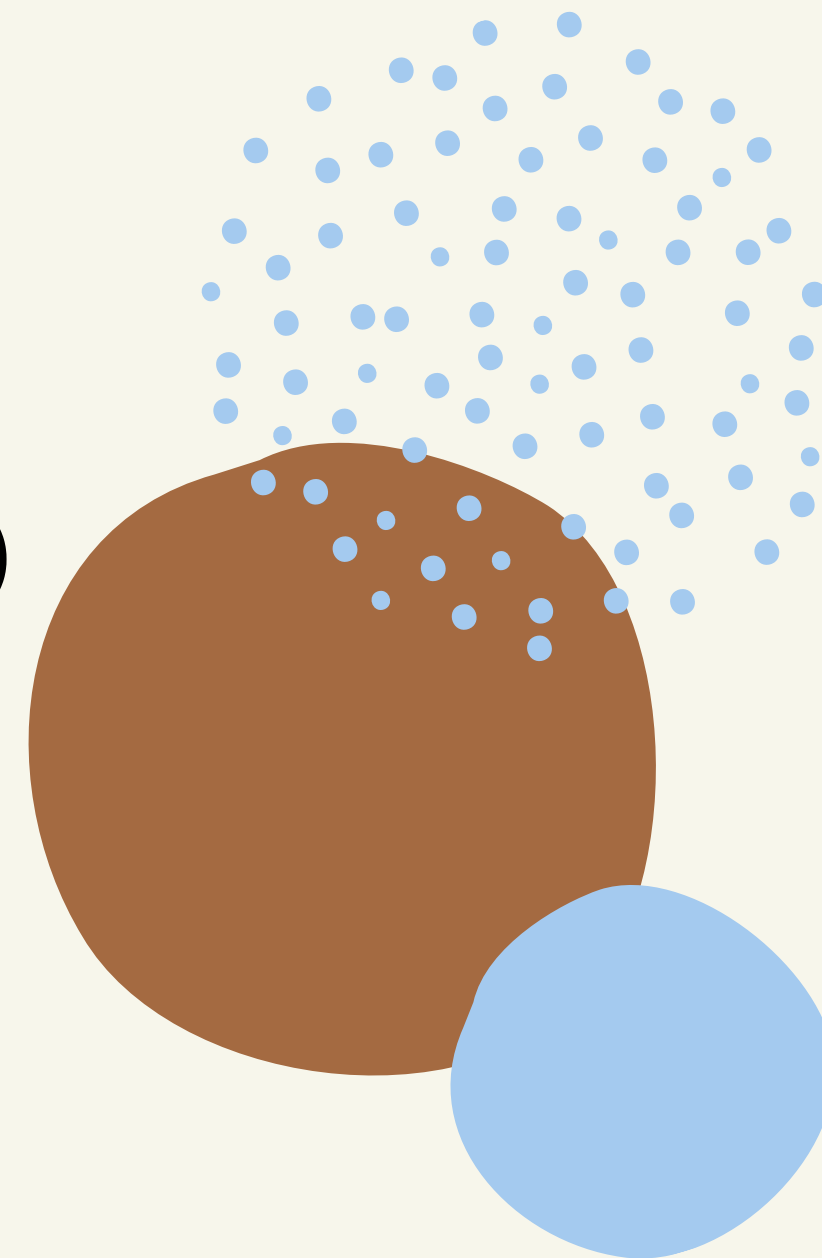
- mini szarlotka z kruszonką i lodami,
- ciasto marchewkowe z kremem mascarpone,
- amerykańskie ciastka z czekoladą,
- kakaowe ciacho z m&m's,
- kruche ciastka z lukrowaniem i posypkami,
- mini serniczki z musem truskawkowym,
- pancakes z syropem klonowym i owocami sezonowymi,
- tiramisu brzoskwiniowe/truskawkowe,
- gofry z bitą śmietaną i owocami,
- muffinki czekoladowe



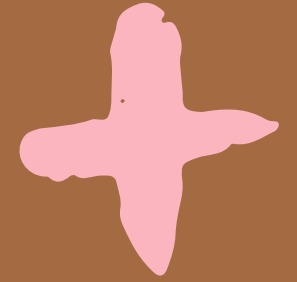
CO JEST ZAWARTE W CENIE

- wynajem studia na wyłączność,
- profesjonalny osoba prowadząca,
- zaproszenia na urodziny (wcześniej do odbioru)
- składniki niezbędne do przygotowania dań,
- napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, lemoniada),
- opieka podczas warsztatów
- lampka szampana bezalkoholowego dla dzieci
- dekoracja sali w akcenty urodzinowe

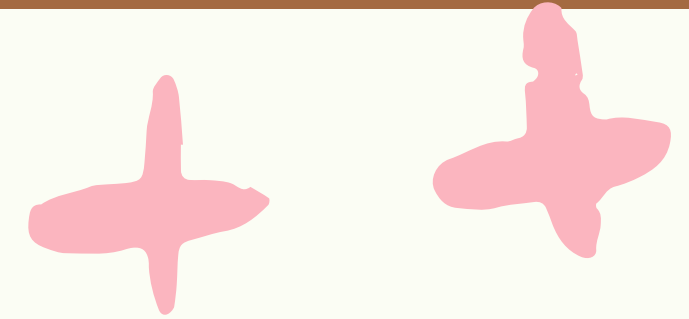
Urodziny trwają 3 godziny, każda następna godzina jest dodatkowo płatna 100 zł/godzinę.



A co z rodzicami podczas urodzin?



- Obecność rodziców podczas warsztatów nie jest obowiązkowa, ale jeśli macie Państwo ochotę zostać z Nami to przygotowaliśmy dla Was kącik herbaciano - kawowy (dowolna ilość napojów- zawarte w opłacie za rodzica),
- W ramach poczęstunku dla rodziców osoba organizująca przyjęcie może we własnym zakresie przynieść ciasto, które my pokroimy i podamy wraz z niezbędną zastawą,
- Zachęcamy również do skorzystania z naszej oferty cateringowej - oferta na następnej stronie,
- Istnieje możliwość wniesienia alkoholu dla rodziców (udostępniamy niezbędne szkliwo) - opłata korkowa 10 zł/os.



Cena 10 zł za rodzica

Oferta cateringowa

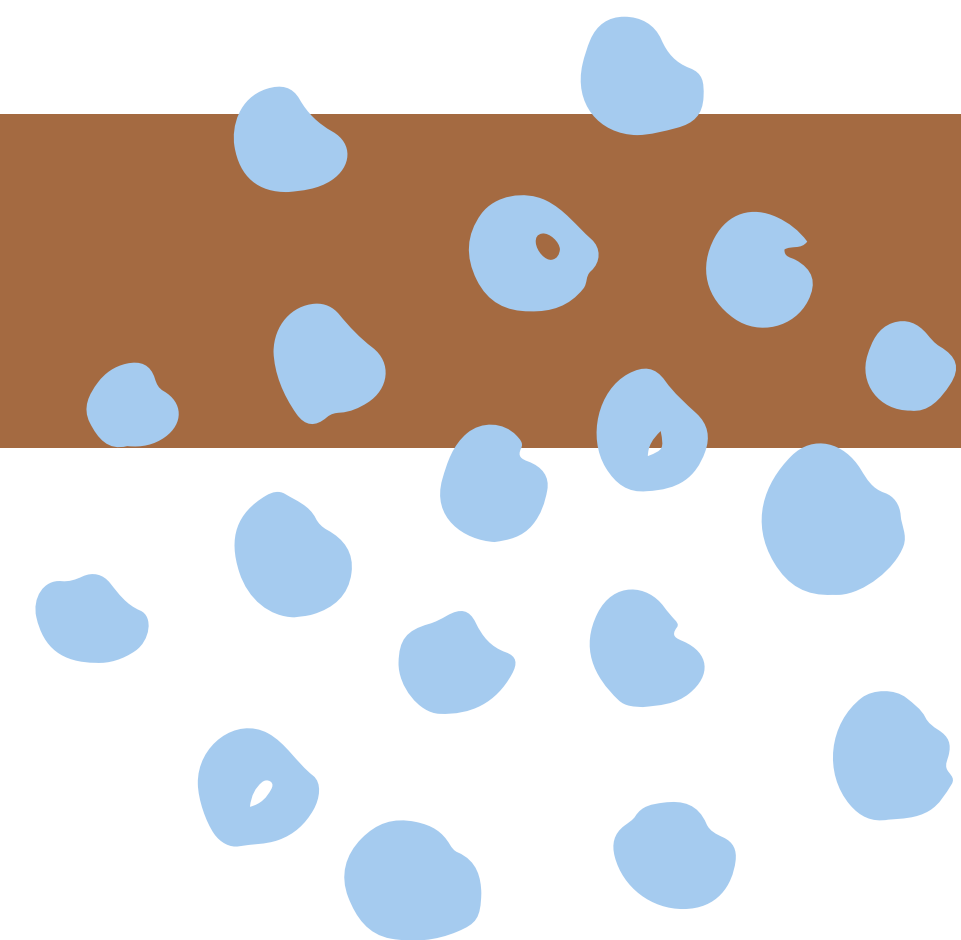
Zestaw odpowiedni dla 4-6 osób – 250 zł

Zestaw odpowiedni dla 7-10 osób – 400 zł

Gotowe deski:

Deska Antipasti (4 rodzaje serów, 3 rodzaje włoskich wędlin, dodatki
m.in.: owoce, orzechy, grissini, mini grzanki) - 180 zł

Deska gotowych słodkości, patera duża
(np.: rafaello, donuty, ptasie mleczko, ciasteczka 3 rodzaje, rurki) - 120 zł



Oferta cateringowa

Zestaw cateringowy

Pumpernikiel z łososiem, kaparami i serkiem chrzanowym

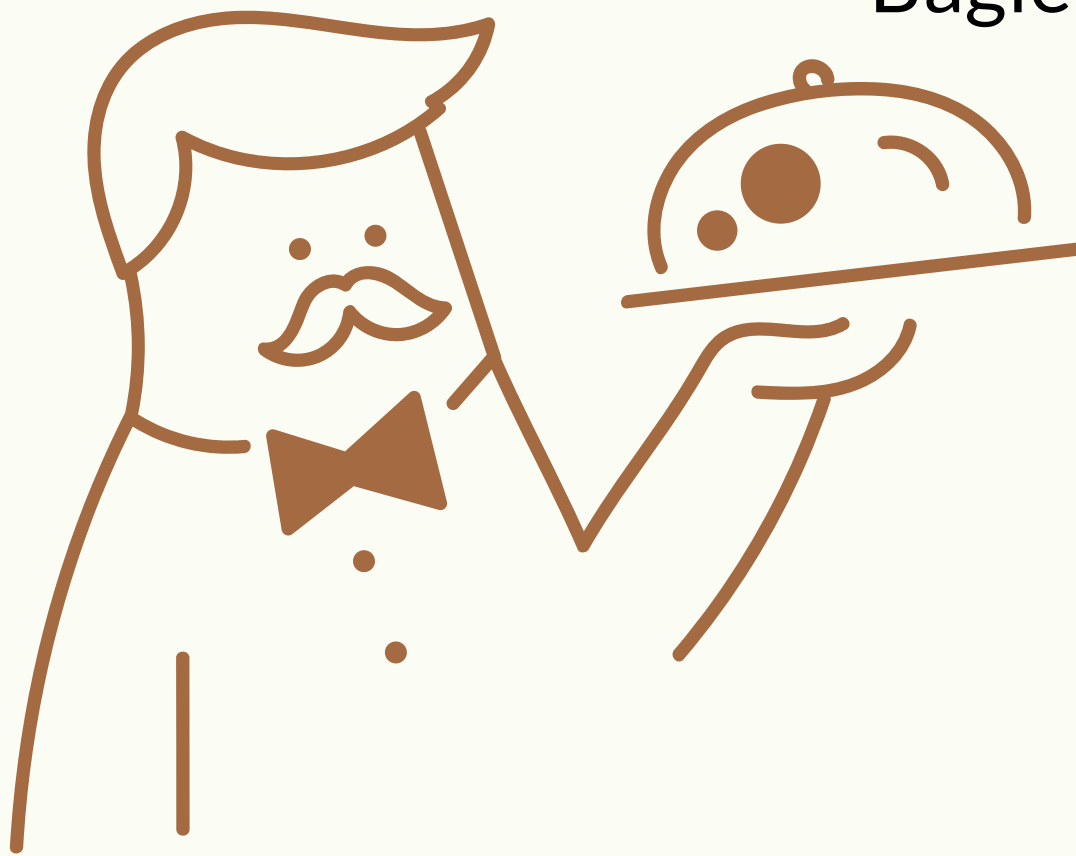
Krakersy z camembertem i żurawiną

Ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką i serem

Bagietka z pesto, szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami i sałatą

Deserki szarlotka

Mini gofry z mascarpone i owocami



Tort

**Tort można przynieść we własnym zakresie i nie pobieramy za to dodatkowych opłat
Osoba z obsługi przygotowuje odpowiednią zastawę oraz zajmie się podaniem tortu.**

**Istnieje możliwość zamówienia u Nas tortu z dowozem.
Współpracujemy z Pracownią tortów i słodkości Magdaleny Gołuch**
**(zamówienia składamy przynajmniej 4 dni wcześniej)*

Cennik

(cena obejmuje klasyczny tort z opłatem, wszelkie urozmaicenia wyceniane są indywidualnie)

Tort 8-10 porcji - 260 zł
Tort 10-12 porcji - 280 zł
Tort 15-17 porcji - 330 zł
Tort 20-22 porcje - 380 zł

Podane wielkości zawierają liczbę porcji “dorosłych”, dla dzieci sugerujemy porcje dziecięce liczyć po połowie.



WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem ostatecznej rezerwacji jest
wpłacenie zaliczki

Więcej szczegółów można uzyskać
pod adresem:

studio@domowaspizarnia.pl
lub pod numerem telefonu:
+48 730 720 264

Zapraszam do współpracy

Małgorzata Woźnicka-Bogdan

www.studio.domowaspizarnia.pl

