

TEAMBUILDING



JULEN ER TRADITIONERNES TID, MEN VIL I GERNE HAVE ET LIDT ANDERLEDES ARRANGEMENT, HVOR I SELV FÅR LOV AT VÆRE MED I KØKKENET? SÅ HOLD FESTEN PÅ WEBER® GRILL ACADEMY MED GRILLKONKURRENCE, LÆKKERT MAD OG MASSER AF HYGGE.

17.30

VELKOMST PÅ DANSK/ENGELSK

Aperitif og appetizers

18.00

HANDS ON

Program og menu forklaring inden holdene griller forretten

Eksempel på menu:

19.30

FORRET

*Varmrøget laks med creme af sennep og dild
Glaserede beder og gulerødder i æblemost
Samt rugbrødcrouton.*

Forretten nydes med tilhørende hvidvin

HANDS ON

Holdene griller hovedretten

HOVEDRET

*Grillet kamsteg, serveret med pebersauce
Rødkål med et twist, grillede løg med kørvel
samt stegte kartofler med urter.*

Hovedretten nydes med tilhørende rødvin

DESSERT

*Kokkene serverer en lækker juledessert
Desserten nydes med kaffe og te
eller dessertvin*

*Tilkøb af cognac (+ Kr. 52,- pr. stk.) eller
Baileys (+ Kr. 40,- pr. stk.) til kaffen*

PRÆMIER

Retterne er vurderet, præmier til det vindende hold

22.30

TAK FOR I AFTEN

*Håber I har haft en god oplevelse hos Weber
Grill Academy*

PRIS

V/min. 9 personer (mulighed for anden gruppe i huset samtidig)

V/min. 18 personer (mulighed for anden gruppe i huset samtidig)

V/min. 27 personer (mulighed for anden gruppe i huset samtidig)

V/min. 36 personer

kr. 1.298,- pr. person

kr. 1.198,- pr. person

kr. 1.098,- pr. person

kr. 998,- pr. person

KURSET INKLUDERER

Aperitif og appetizers 🍷Øl, vin og vand ad libitum under teambuilding og middagen

☕Kaffe og te eller dessertvin 📖forklæder📖opskrifter 🏆 samt Weber præmier til det vindende hold.

Oplægget gælder i 7 dage efter afsendelse.

Såfremt der er ændringer til ovenstående oplæg, oplyses dette inden for denne tidsperiode.

Herefter fremsendes endelig ordrebekræftelse, der er gældende ved returnering i underskrevet stand.

Alle oplyste priser er ekskl. moms.