

OFERTA – Warsztaty dla Dorosłych

Warsztaty Pierogowe

Opis warsztatów:

Warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy poznają świat polskich smaków w kreatywny i angażujący sposób. Pod okiem instruktora każde uczestnik samodzielnie przygotowuje i ulepi własne pierogi – od wyrabiania ciasta po nadziewanie i lepienie.

Czas trwania:

1,5–2 godziny

Program warsztatów:

- krótkie wprowadzenie o pierogach i ciekawostki kulinarne
- przygotowanie i wyrabianie ciasta
- wybór farszu (dostępne 2 rodzaje)
- wspólne lepienie pierogów
- gotowanie pierogów i degustacja
- pamiątkowy dyplom

Zapewniamy:

- wszystkie składniki i narzędzia
- opiekę instruktora
- napoje (woda / sok)
- jednorazowe fartuszki

Cena:

Od 90zł / osoba (w zależności od liczby uczestników) minimalna ilość 12 osób. Na grupę 25 osób przypada 1 instruktor.



OFERTA – Warsztaty dla Dorosłych

Warsztaty: Świąteczne Kruche Ciasteczka z Dekoracją

Zapraszamy na aromatyczne, pełne kreatywnej zabawy warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy przygotowują własne świąteczne kruche ciasteczka i udekorują je według własnego pomysłu.

Czas trwania:

1,5–2 godziny

Program warsztatów:

- krótkie wprowadzenie o ciasteczkach i ciekawostki kulinarne
- wyrabianie ciasta
- wałkowanie i wycinanie ciasteczek z różnych form
- wypiekanie ciasteczek
- dekorowanie i degustacja

W cenie zapewniamy:

- Wykwalifikowany zespół szkoleniowców,
- Wszystkie niezbędne składniki do przygotowania ciasteczek,
- Jednorazowe fartuchy,
- W pełni wyposażone stanowiska pracy,
- Napoje (woda / sok)

Cena:

Od 95zł / osoba (w zależności od liczby uczestników) minimalna ilość 15 osób. Na grupę 25 osób przypada 1 instruktor.



OFERTA – Warsztaty dla Dorosłych

Warsztaty: Tradycyjne Obwarzanki Krakowskie

Zapraszamy na wyjątkowe warsztaty kulinarno-regionalne, podczas których uczestnicy poznają tajemnicę jednego z najbardziej rozpoznawalnych symboli Krakowa — Obwarzanka Krakowskiego. Pod okiem instruktorów przygotują własnego obwarzanka, poznają ich historię i spróbują świeżo wypieczonych, pachnących przysmaków.

Czas trwania:

1–1,5 godziny

Program warsztatów:

- ◆ Wprowadzenie i ciekawostki o obwarzanku krakowskim
 - Skąd pochodzi obwarzanek? Jak powstaje charakterystyczny skręt? Dlaczego to symbol Krakowa od setek lat?
- ◆ Przygotowywanie ciasta: Pokaz wyrabiania miękkiego, elastycznego ciasta. Tworzenie swoich pierwszych wałeczków
- ◆ Formowanie obwarzanków: Nauka zawijania i skręcania ciasta w klasyczny kształt. Posypywanie: mak, sezam, sól gruboziarnista
- ◆ Obwarzanie — sekret nazwy. Pokaz, jak wygląda tradycyjne parzenie przed pieczeniem (wykonywane przez instruktorów)
- ◆ Wypiekanie: Uczestnicy obserwują proces w piecu. Instruktorzy dbają o wszystkie czynności wymagające wysokiej temperatury
- ◆ Degustacja i pamiątki: Degustacja świeżo upieczonych obwarzanków. Pamiątkowe zdjęcia z własnymi wypiekami

W cenie zapewniamy:

- Wykwalifikowany zespół szkoleniowców
- Wszystkie składniki do przygotowania obwarzanków
- Jednorazowe fartuchy
- W pełni wyposażone stanowiska pracy
- Napoje (woda / sok)

Cena:

Od 45zł / uczestnik (w zależności od liczby uczestników) minimalna ilość 15 osób. Na grupę 25 osób przypada 1 instruktor.



OFERTA – Warsztaty dla Dorosłych

Skontaktuj się z nami

Masz pytania dotyczące warsztatów, chcesz zarezerwować termin lub ustalić szczegóły dla swojej grupy?

Jesteśmy do Twojej dyspozycji!

☎ Telefon: 518 177 765

✉ E-mail: restauracja@hotelgalicja.pl

📍 Miejsce warsztatów: Hotel Galicja SPA, Wieliczka, ul. Dembowskiego 20

www.hotelgalicja.pl

Chętnie pomożemy wybrać najbardziej odpowiednią ofertę oraz przygotujemy warsztaty dostosowane do potrzeb i zainteresowań uczestników.

Zapraszamy do kontaktu!

