



WARSZTATY KULINARNE



KOLUMNAPARK



HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE

Marzysz o podróży do odległych kulinarnych zakątków,
nie wychodząc z hotelu?

Czy chcesz odkryć tajemnice smaków Meksyku, odczuć aromat Ameryki,
delektować się włoskimi specjałami
czy poddać się polskiej gościnności?

Nasze warsztaty kulinarnych podróży po świecie
są stworzone dla Ciebie!

W Hotelu Kolumna Park wierzymy, że dobra kuchnia
to klucz do serc naszych Gości. Dlatego z dumą prezentujemy serię
warsztatów kulinarnych, które zabiorą Cię w fascynującą podróż smaków.

Pod okiem naszych doświadczonych szefów kuchni odkryjesz sekrety
przyrządzania potraw z Meksyku, Stanów Zjednoczonych, Włoch i Polski.

Podczas warsztatów oferujemy 5 rodzajów zimnych przekąsek, które będą
doskonałym wstępem do kulinarnej podróży. Nie zabraknie również różnorodnych
napojów, takich jak kawa, herbata, woda i soki, abyś mógł cieszyć się
pełnym komfortem podczas intensywnego gotowania.

Zwieńczeniem warsztatów będzie wspólne stworzenie deseru - niespodzianki.

Warsztaty kulinarne to idealna okazja do dzielenia się wrażeniami z innymi
uczestnikami, wymiany kulinarnych doświadczeń i posmakowania
przygotowanych potraw w przyjemnej atmosferze.

Cena - 229 zł netto/os.



KOLUMNAPARK



HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE



Pierogowe Rzemiosło - warsztaty kulinarne z polską tradycją

Zapraszamy Cię na niepowtarzalne warsztaty, gdzie odkryjesz techniki wyrabiania idealnego ciasta, właściwego gotowania pierogów oraz poznasz sztukę łączenia smaków!

Każdy uczestnik będzie miał okazję samodzielnie przygotować składniki, takie jak ciasto, farsz czy inne dodatki. Następnie wspólnie, pod batutą naszego Mistrza, stworzycie wyjątkowe pierogi, które potem razem ugotujecie i skomponujecie na talerzu.

Podczas warsztatów przygotujemy trzy różne rodzaje pierogów:

- pierogi z szarpaną wieprzowiną, jalapeno i kolendrą
- pierogi z ziemniakami, chorizo i cebulą
- pierogi z soczewicą, grochem i ryżem

Przygotujemy również różnorodne sosy do pierogów na bazie śmietany, pomidorów i aromatycznej oliwy.

Doświadczenie kulinarnych warsztatów to nie tylko nauka, ale także zabawa i wspólne kulinarne przeżycia!



Makaronowy Majstersztyk - warsztaty z włoskiej kuchni

Czy marzysz o podróży po smakach słonecznej Italii?
Nasz Szef Kuchni zabierze Cię w kulinarną wyprawę
pełną smakowych odkryć!

Pod okiem naszego Kreatora Smaków nauczysz się jak wyrabiać
ciasto, ale także odkryjesz, jak stworzyć makaron z ziołami, który wręcz
bucha intensywnymi aromatami.

Ale to nie koniec! Nauczysz się także sztuki marynowania owoców morza, piklowania
warzyw i przygotowywania różnorodnych sosów, które podkreślą smak Twoich dań.

Przygotujemy wspólnie dwa rodzaje makaronów:

- makaron z owocami morza
- tradycyjna włoska carbonara

Szef Kuchni zadba o to, by dania które stworzycie nie tylko rozbudziły Twoje kubki
smakowe, ale także zachwyciły oko swoim wyglądem.



Viva la Mexico! - odkryj meksykańskie smaki

Zapraszamy Cię na wspólną podróż przez aromatyczną i kolorową kuchnię Meksyku!

Prowadzimy warsztaty z burrito oraz tacos (do wyboru), aby dać Ci możliwość eksploracji różnorodności meksykańskiej kuchni.

Podczas warsztatów, troszcząc się o preferencje żywieniowe wszystkich uczestników, przygotowujemy dwie wersje dania:

- burrito/tacos mięsne

Idealne dla fanów intensywnego smaku mięsa.

Na bazie soczystej wołowiny stworzysz prawdziwe meksykańskie arcydzieło.

Odkryj sekrety przygotowywania aromatycznego mięsa, które w połączeniu z tradycyjnymi przyprawami stworzy niezrównany smak.

- burrito/tacos wegetariańskie

Doświadczyć bogactwa smaków meksykańskiej kuchni wegetariańskiej, przygotowując danie na bazie soczystego granulatu sojowego. Odkryj różnorodność kolorów i smaków, łącząc świeże warzywa, aromatyczne przyprawy i chrupiące tortille.

Nie czekaj! Dołącz do nas, aby odkrywać Meksyk poprzez jego smaki!



Burger Masterclass - warsztaty kulinarne z perfekcyjnymi amerykańskimi burgerami

Gotowi na kulinarną podróż do serca Ameryki?

Podczas warsztatów "Burger Masterclass" odkryjesz tajniki przygotowywania perfekcyjnych burgerów, które zachwycą Twoje podniebienie i rozgrzeją serca.

Przygotujemy dwa rodzaje burgerów:

- mięsne

Rozpocznemy od przygotowania soczystych burgerów z wołowiny, używając najwyższej jakości mięsa i odpowiednio dobranej mieszanki przypraw.

Dzięki Szefowi dowiesz się, jak przygotować idealnie soczyste mięso i jak dobrać odpowiednie dodatki, aby stworzyć burgera, który zachwyci Twoje kubki smakowe.

- wegetariańskie

Stworzymy burgera z burakiem. Podczas warsztatów poznasz sekrety tworzenia soczystego i aromatycznego kotleta warzywnego oraz dowiesz się jak odpowiednio zestawić dodatki, aby uzyskać odpowiedni smak i teksturę.

Nauczymy się również przygotowywać aromatyczną konfiturę z czerwonej cebuli, która doskonale podkreśli smak naszych burgerów oraz przygotujemy amerykański sos serowy.

Ready for american taste?



Maciej Kowalski - Szef Kuchni z niebywałym doświadczeniem gastronomicznym, sięgającym już prawie trzy dekady. Jego pasją jest kreowanie nowoczesnej polskiej kuchni. Inspiracje czerpie z dziedzictwa kulinarnej tradycji regionu. Dla Szefa najważniejsza w kuchni jest atmosfera i zespół, który tworzy. Swych Gości wita jak prawdziwy gospodarz - zawsze z wielkim uśmiechem i pozytywną energią. Jego hobby to cukiernictwo oraz... taniec ludowy. Zapoznajcie się z naszym kreatywnym Mistrzem Smaków, który wykorzystuje lokalne produkty do tworzenia dań najwyższej jakości. Dzięki Jego talentowi tworzymy niezapomniane doznania kulinarne, pełne radości i wyjątkowych wspomnień.

Jeśli masz pytania skontaktuj się z naszymi specjalistami ds. sprzedaży:

Agata Jędrzejczak - mail: agata.jedrzejczak@kolumnapark.pl, tel. 607 988 488

Marlena Pietus - mail: marlena.pietrus@kolumnapark.pl, tel. 667 706 500

Elżbieta Felcenloben - mail: elzbieta.felcenloben@kolumnapark.pl, tel. 609 448 922

Monika Żero - mail: monika.zero@kolumnapark.pl, tel. 667 039 300



KOLUMNAPARK



HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE