

Team building



## La sorpresa finale allietterà tutti i partecipanti in gara. Una tavola d'eccezione con lo chef a capotavola!

Di Pietro D'Agostino

### Istruzioni per l'uso

E se chiedessimo ai più promettenti dipendenti della Vostra azienda di preparare una deliziosa e creativa cena a tema? Ospite d'eccezione, per una sera, un giovane e promettente chef al vostro tavolo.

Pietro D'Agostino ed il suo team affiancheranno la squadra durante la preparazione dei piatti da portata: un modo innovativo e divertente per imparare tecniche di cucina innovative ma semplici. Un sano pomeriggio di divertimento e collaborazione, dunque, coronato da una squisita cena, migliore ed esemplare risultato di un lavoro di squadra d'eccezione.

Affiatamento e collaborazione: ecco le chiavi del successo di ogni progetto ... anche di quello più gustoso! Finale a sorpresa: al tavolo dello chef c'è posto per tutti!

Per una volta via ipad, iphone e pc: arriva per voi una serata come poche, in compagnia di colleghi, collaboratori e capi alle prese con pentole, fuochi e padelle!

E lo chef resta a guardare!!!

### Il pacchetto include:

Welcome drink all'arrivo  
Food tasting  
Wine degustation  
Grembiuli e kit da chef  
Supervisione dello Chef  
Intervento di un biologo/nutrizionista  
Una Cucina professionale  
Gli Ingredienti per la cena

## Durata: circa 3 ore

