Grillitalu BBQ koolituste hitt-toode “Söönuks ja puhtaks”

Avasõnad

Kiire talu tutvustus.

Grillitüüpide ja grillimismeetodite üldtutvustus.

Koolitus ja menüü

Grillikoolituse osa kestab 6-7 tundi. Menüüs on 6-8 erinevat toorainet, täpsema menüü kooskõlastame enne üritust meeskonna kontaktisikuga.

Näidismenüü:

1. BBQ searibi
2. Veise steak otse ja kuumalt
3. BBQ kana
4. Mereannid grillil
5. Midagi teistsugust, mida igapäev ei söö 😉
6. Lambakarree
7. Grillitud juurviljad
8. Magusroaks bbq ahjust tulknud puuviljad

Sellise näidisvaliku tegemine eeldab 6-7h ja eeldusel, et koolitatavad on *hands on*. Tegelikult alati on, sest see lihtsalt köidab.

Meeskond saab kätt harjutada algusest lõpuni ja juurde räägitakse kõike alates toorainest kuni serveerimiseni.

Koolituse algus on intensiivsem ja siis tekib inimestel iisavalt vaba aega niisama lobisemiseks või kõrvaltegevuste tegemiseks.

Meeskonnale on broneeritud koolituse tarbeks üks või mitu siseruumi. Vaata täpsemalt: https://www.bbqfarm.eu/et/ruumid-alad .

Samuti on avatud kogu avalik taluala.

Esimesi ampse hakkab saama umbes tund peale kohalejõudmist ja siis valmivad erinevad road paraja intevalliga kuniks koolituse lõpuni.

Soovitame alguses mitte palju süüa sest tulemas on veel ja veel ning muidu ei jagu kõige hea ja parema jaoks ruumi.

Saun(ad)

Saun(ad) on valmis 5-6h pärast peale koolituse algust ja tavapärane saunakülastuse aeg 2-3 tundi, olenevalt meeskonna suurusest.

Kogu koolituspäeva pikkus jääb vahemikku 8-9h. Saunad on eraldi tellitavad, hinnad on nähtaval siin: https://www.bbqfarm.eu/et/ruumid-alad .

Lisaks saab mulistada soojas ja suures basseinis (aastaringne küte, soojus 30c)

Maksumus koolitusel

- ✓ Alates 20 osalejast 105€/inimene
- ✓ Alates 15 osalejast 110€/inimene
- ✓ Alates 10 osalejast 120€/inimene
- ✓ Alla 10 inimese hind kokkuleppel

Koolituse hinnas on

- ✓ Küpsetustarvikud ja kogu toidutoore. Toidutooret on piisavalt ja jagub ka inimestele koju kaasa pakkimiseks.
- ✓ Kannuvesi
- ✓ *Welcome* snakk
- ✓ Basseini kasutamine

Karastusjoogid ja kerged alkohoolsed joogid

- ✓ Mahlad, õlud, siidrid ja veinid kohapeal saadaval mõistliku hinnaga (nt. õlu, siider 3-5€ olenevalt joogi päritolust).
- ✓ Peenemad joogid soovi korral kohapealsest baarist. Mõistlik eelnevalt kokku leppida valikus, et kõik soovitu kohapeal olemas oleks.

Lisad

Soovi korral on võimalik juurde tellida näiteks:

- ✓ Veini-, õlle- või viskikoolitus lisatasu eest. Sel juhul siis joogikoolitaja räägib iga toidu juures, et milline sobilik jook sinna kõige paremini klapib.
- ✓ Vibukoolitus
- ✓ Jne