GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER

OFERTA ŚWIĄTECZNA DLA FIRM

ŚWIĘTA, KTÓRE MAJĄ SMAK I CHARAKTER

Firmowe warsztaty kulinarne, wspólna kolacja
i własnoręcznie przygotowany jadalny prezent.



weber

ZAMIEŃCIE KLASYCZNĄ WIGILIĘ FIRMOWĄ W WSPÓLNE DOŚWIADCZENIE

Szukasz niebanalnego pomysłu na świąteczny firmowy event, spotkanie integracyjne czy wyjątkową kolację biznesową? **Akademia Grillowania Weber** to idealne miejsce, by połączyć kulinarną przygodę z niezapomnianą atmosferą. Nasze wydarzenia dla firm to nie tylko degustacja doskonałych potraw, ale także interaktywne warsztaty, które angażują uczestników i budują zespół.

W **Akademii Grillowania Weber** podczas spotkania świątecznego uczestnicy razem gotują, grillują i odkrywają nowe smaki pod okiem prowadzącego, a następnie zasiadają do wspólnej kolacji. To propozycja dla zespołów, które chcą świętować koniec roku w mniej formalny, angażujący sposób - z dobrym jedzeniem, rozmową i odrobiną kulinarnej rywalizacji.

18 stanowisk kulinarnych

11 grilli Weber do dyspozycji

- Indywidualny scenariusz i menu dopasowane do potrzeb firmy.
- Profesjonalna obsługa i sprzęt Weber.
- Warsztaty kulinarne prowadzone przez doświadczonych szefów kuchni.
- Niezapomniane doświadczenie, które łączy naukę, smak i zabawę.
- Idealna przestrzeń na integrację, świętowanie sukcesów i budowanie relacji biznesowych.



WIĘCEJ NIŻ FIRMOWA KOLACJA

Akademia Grillowania Weber to **przestrzeń warsztatowa w Warszawie przy ul. Mrówczej 212**, w której gotowanie staje się wspólną aktywnością. Profesjonalne grille Weber, stanowiska do pracy i wsparcie Grillmastera pozwalają połączyć naukę nowych technik z przyjemnością spotkania przy stole.

JAK WYGLĄDA WYDARZENIE?

1. **Powitanie i wprowadzenie**
   Spotkanie z prowadzącym, omówienie menu i podział zadań.

2. **Warsztaty przy grillach**
   Wspólne przygotowanie potraw, poznawanie technik i praca zespołowa.

3. **Świąteczna kolacja**
   Degustacja przygotowanych dań i czas na swobodne rozmowy

4. **Jadalny prezent na wynos**
   Każdy uczestnik przygotowuje drobny upominek, który zabiera do domu.

To oferta dla firm i zespołów szukających świątecznej integracji, spotkania z klientami lub podsumowania roku w swobodnej atmosferze. Scenariusz, zakres menu i przebieg spotkania ustalamy indywidualnie.





MENU ŚWIĄTECZNE

Przykładowy program łączy świąteczne aromaty z inspiracjami kuchniami świata. Ostateczny zestaw dań i sposób przygotowania dopasujemy do charakteru wydarzenia.

NA POCZĄTEK
Pierożki wonton z krewetkami, sosem sriracha i grillowanym ananasem.

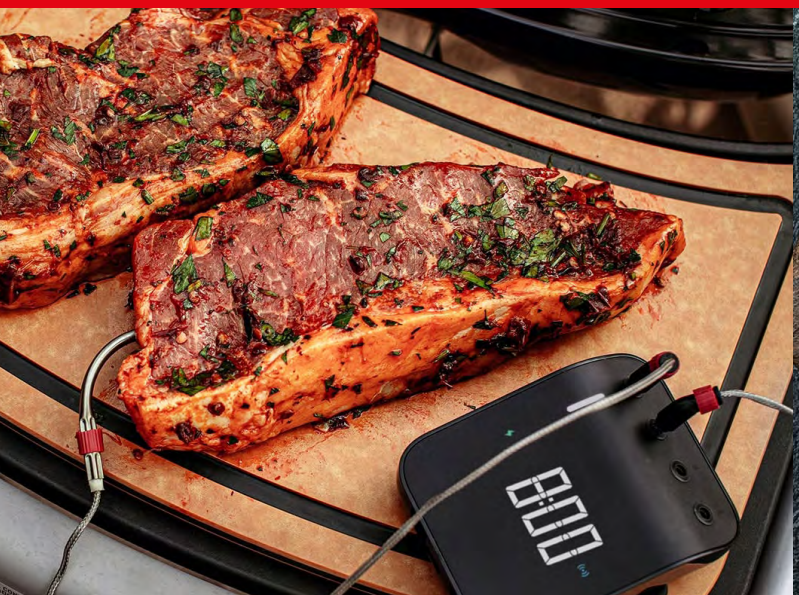
WĘDZONE I AROMATYCZNE
Pastrami z indyka w japońskiej kanapce sando, z ziołami i sosem śliwkowym.

Z RUSZTU
Baby rack ribs w świątecznej marynacie BBQ.

ROZGRZEWAJĄCE DANIE
Pikantny ramen z wołowiną stir-fry i spring rollsami.

NA SŁODKO
Ryżowo-kokosowy pudding z mango oraz jadalna deserowa niespodzianka.

JADALNY PREZENT DLA KAŻDEGO UCZESTNIKA
Własnoręcznie przygotowane świąteczne ciasteczka, marynata do pieczenia świątecznych mięs albo aromatyczny syrop do zimowej herbaty lub kawy - do wyboru w ramach ustalonego scenariusza.






GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER
KONTAKT
ZAPLANUJMY WASZE SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE
Akademia Grillowania Weber mieści się w Warszawie w siedzibie Weber Storee®. To tu, w nowoczesnej przestrzeni z pełnym zapleczem gastronomicznym i tarasem grillowym, odbywają się wszystkie warsztaty.
ul. Mrówcza 212, 04-697 Warszawa
+48 506 807 708
kontakt@akademiagrillowaniaweber.pl
https://www.facebook.com/akademiagrillowaniaweber
https://www.instagram.com/akademiagrillowaniaweber
www.akademiagrillowaniaweber.pl
weber