

Concurso de arroces

Actividad de grupo “Teambuilding”

Nuestro maestro arrocero te enseñará paso a paso como elaborar una paella.

Esta singular propuesta además de ser una experiencia distinta y entretenida en la que todos los participantes podrán interactuar en una actividad de grupo, les ofrece la oportunidad de que nuestro maestro arrocero les cuente los secretos de la verdadera paella valenciana.

La actividad comienza cuando recibimos a los clientes con un coctel de bienvenida, mientras les mostramos los stands en los que van a recibir la clase maestra.

Para ello los participantes encuentran los stands montados con gorros, delantales y las recetas de los arroces que van a cocinar.

A continuación se formarán grupos de diez participantes para comenzar la actividad mientras siguen disfrutando del coctel y aperitivos, se les explica de qué se compone la paella y cómo preparar los ingredientes.

El chef está en todo momento con los participantes para guiarles en la elaboración de la paella pero los que realmente cocinan son ellos mismos.

Una vez está hecha la paella los participantes se sientan en las mesas y se servirá la paella que cada grupo elabore. El maestro arrocero decidirá cuál es el mejor arroz y cada miembro del equipo ganador recibirá como premio un saquito de arroz con D.O Calasparra.

Finalmente se hará la entrega de diplomas personalizados acreditativos a cada uno de los participantes.





COCTEL

Jamón ibérico y queso manchego,
Tortillitas de camarones
Lagrimitas de pollo con alioli
Chupito de salmorejo cordobés
Brocheta de chistorritas



Vino blanco Mediterraneo, vino tinto Dominio D'Adirá (Ronda), Cervezas, refrescos y agua mineral



MENU

Al centro de mesa (1 ración cada 4 pax)
Ensalada Alabardero con Vinagreta de Trufa
Croquetas de marisco con aros de cebolla
Almejas en salsa verde
Cazón en Adobo



Arroz a Banda
o
Paella Mixta
o
Paella de Carne y Verduras

“Sorbete “Coronel “de limón y vodka

Café

Vino blanco Mediterraneo, vino tinto Dominio D'Adirá (Ronda), Cervezas, refrescos,
Cava Brut Vint y aguas minerales

OBSERVACIONES

- Elección de un tipo de arroz con antelación
- Posibilidad de arroz de verduras para vegetarianos
- Se servirá media botella de vino por persona

PRECIO POR PERSONA INCLUYE
MONTAJE COMPLETO + COCTEL + MENU
Consultar precios para esta temporada

SUPLEMENTOS DISPONIBLES

Gorro y delantal
Gorro y delantal con logo de su empresa

BARRA LIBRE

Consultar precios y opciones disponibles.

CAPACIDAD Y ESPACIOS

Actividad para un mínimo de 20 pax.
Para grupos inferiores a 20 pax, consultar suplemento.



EL COMPLEMENTO PERFECTO

Concurso de Sangría





HACIENDA DEL ÁLAMO
ALABARDERO

BREVE EXPLICACION DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

**1º PASO
CADA GRUPO SE SITUA EN SU STAND**



**2º PASO
COMIENZA LA ACTIVIDAD
SE AÑADEN LOS INGREDIENTES Y SE EMPIEZA A COCINAR
NUESTRO CHEF SUPERVISA EN TODO MOMENTO LA EJECUCION**



3º PASO
SERVIMOS EL COCTEL Y APERITIVOS MIENTRAS SE COCINA
SE AÑADEN LOS ULTIMOS INGREDIENTES Y EL ARROZ FINALMENTE



4º PASO
DISFRUTAR DEL ALMUERZO O CENA
Y ESPERAR EL VEREDICTO FINAL DE NUESTRO CHEF





5º PASO
NUESTRO CHEF REALIZA LA CATA DE CADA ARROZ, EMITE SU BEREDICTO Y DECIDE EL EQUIPO GANADOR.



6º PASO
CELEBRACION DEL GRUPO GANADOR CON SU CHEF.
ENTREGA DE DIPLOMA PERSONALIZADO A CADA PARTICIPANTE.
ENTREGA DE PREMIO CON SAQUITO DE ARROZ D.O CALASPARRA A LOS GANADORES.

