

## Work shops

Polykrom & ferment kan tilbyde en række forskellige workshops samt hjælp til iværksættere inden for det gastronomiske miljø.

*Der kommer løbende workshops til.*

### Workshops.

#### Nudler & pasta workshop.

Lær at lave nudler og pasta fra bunden, vi gennemgår forskellen på den italienske pasta og de kinesiske nudler. Du lærer at lave forskellige nudler og pastaer, samt et par komplette retter.

Selve workshoppen tager 2 timer og 1 times tid til hygge og spisning. Minimum antal deltagere er 4 personer max 25 personer.

Workshoppen tilbydes på kinesisk, dansk og engelsk.

Pris pr deltagere incl. mad og drikke både under workshoppen og efter 450dkr.

#### Ramen.

En enkel workshop eller som en kombination med nudelworkshoppen, vi gennemgår ramen fra start til slut. Vi laver forskellige ramen supper, marinere æg og koger nudler. Af tidsmæssige årsager snyder vi lidt og bruger en næsten færdig suppe som base. Workshoppen inkluderer mad, drikke og opskrifter på hvad vi laver

Selve workshoppen tager 2 timer og 1 times tid til hygge og spisning, minimum antal deltagere er 4 personer max 25 personer.

Pris pr deltager incl. mad og drikke både under workshoppen og efter 450dkr

Workshoppen tilbydes på kinesisk, dansk og engelsk.

Som kombination med nudel workshop forventet 3,5 times arbejde og 1 times hygge. Pris total for begge workshops afholdt på samme dag 600dkr.

#### Kinesisk te & hvad teen ellers kan bruges til.

Få et indblik i teen fascinerede verden, vi smager alt fra dagligdags teen til teen til kejser og andre eksklusive produkter. Forventet en fascinerede dag med masser af forskelligt te.

Workshoppen tager 2,5 timer og inkludere dimsum, forskellige smagsprøver på te. Vi går kort igennem hvad te ellers kan bruges til, så vi laver lidt kombucca, som i kan tage med hjem, og nyde efter 3-5dage.

Workshoppen tilbydes på kinesisk, engelsk eller dansk.

Minimum 4 personer max 15 personer. Pris alt incl. 350dkr pr deltager.

## **Til iværksætteren.**

Vi har været igennem konkurer, succeser og alt derimellem, derfor kan vi tage et unik indblik i din virksomhed, og rådgive dig med hvad du gør rigtigt og hvad du gør forkert. Workshopen foregår på engelsk og dansk.

Vi gennemgår, din restaurant plan, din virksomheds opbygning, din tilgang til egenkontrol, og andre spørgsmål du måtte have. Vi kan ydermere være behjælpelige med leverandør kontakt hvis dette er nødvendigt.

Workshopen kan med fordel kombineres med pop up restauranter shift som vi også står for. Derved kan vi gennemprøve din mad og rådgive dig ned i mindste detalje.

Pris pr. person 400 pr. time (minimum 3timer) incl. drikkevarer. vi kan tage workshopen løbende så man kan dele det op i det antal timer man har lyst til. Kontakt os for mere information.