



"Maninpasta"

Organizzate il Vostro evento alla Tacita Country Club, nel cuore della Sabina, a pochi Km. dal centro di Roma.

A 20 min. dall'uscita Ponzano-Soratte della Autostrada A1

In questa incantevole terra sorge un'azienda agricola di 130 ettari dove si produce il 70% delle materie prime che, sapientemente elaborate dal nostro Chef Antonio Sciullo, si possono gustare ogni giorno nel nostro

Ristorante Naturale TRISKELIS

Presso la struttura si organizzano dei

"Corsi di cucina attiva amatoriale"

durata 2 o 3 ore

per gruppi di almeno 10 persone*

*salvo diversi accordi da definire secondo esigenze

I partecipanti lavoreranno attivamente con il Docente nella realizzazione di paste fresche a base di diverse farine

La VERSIONE BASE comprende :

- Affitto sala riservata per il workshop presso il Ristorante Triskelis all'interno della Tenuta La Tacita
- Maestro Chef a disposizione dei partecipanti per 2/3 ore di lezione
- Personale di assistenza in-sala e in cucina proporzionato al numero dei partecipanti
- Attrezzature e materiali occorrenti per le preparazioni
- Allestimento della sala per la successiva "Degustazione" delle pietanze elaborate dai partecipanti durante il corso

Il Modulo "MANINPASTA" ha riscosso e riscuote un notevole successo sia per il divertimento creato dalla lavorazione e la manipolazione delle farine, sia per la facilità di socializzazione fra gli allievi

Struttura Evento

- Presentazione dell'evento, creazione di gruppi di lavoro
- Impostazione del lavoro e attribuzione dei ruoli
- Lezione : Preparazione di paste tradizionali Italiane con utilizzo di diverse farine per la realizzazione di paste povere, ripiene, all'uovo e colorate, abbinare a diverse salse e condimenti
- Coffee break o aperitivo in funzione dell'orario prescelto
- Termine della lezione
- Al termine della lezione verrà servita una degustazione per tutti i partecipanti al corso. Sarà servito un antipasto, tre differenti primi piatti (realizzati insieme) e un dessert. Il tutto accompagnato da ottimi vini di nostra scelta.

Il costo per la Lezione + Degustazione sarà di

€ 95,00 a persona IVA inclusa

Il costo per chi volesse intervenire alla sola degustazione come ospite dei partecipanti sarà di

€ 40,00 a persona IVA inclusa





"Degustazione Vini" insieme ad...

"Ebrium"

Organizzate il Vostro evento alla Tacita Country Club, nel cuore della Sabina, a pochi Km. dal centro di Roma.

A 20 min. dall'uscita Ponzano-Soratte della Autostrada A1

In questa incantevole terra sorge un'azienda agricola di 130 ettari dove si produce il 70% delle materie prime che, sapientemente elaborate dal nostro Chef Antonio Sciullo, si possono gustare ogni giorno nel nostro

Ristorante Naturale TRISKELIS

Presso la struttura si organizza un
"Corso amatoriale per Sommelier"

durata di 2 ore

per gruppi di almeno 10 persone*

*salvo diversi accordi da definire secondo esigenze

I partecipanti, sotto la guida di un Sommelier professionista, degusteranno cinque etichette dell'Italia centrale (salvo diverse richieste da definire secondo esigenze), con particolare attenzione al territorio. Potranno avere risposte su tutti i quesiti che porranno. Inoltre conosceranno anche straordinari prodotti caseari e insaccati.

Nella semplicità un piccolo ma interessante percorso culturale sull'abbinamento CIBO-VINO

La VERSIONE BASE comprende :

- Affitto sala riservata per il workshop presso il Ristorante Triskelis all'interno della Tenuta La Tacita
- Sommelier professionista a disposizione dei partecipanti per 2 ore di lezione
- Personale di assistenza in sala e in cucina proporzionato al numero dei partecipanti
- Attrezzature e materiali occorrenti per le degustazioni

Il Modulo "EBRIUM" ha riscosso e riscuote un notevole successo sia per il brio-divertimento creato durante la Lezione/Degustazione sia per la facilità di socializzazione che si realizza fra i partecipanti

Struttura Evento

- Presentazione dell'evento
- Programma della degustazione ed informazioni sui prodotti che verranno proposti
- Lezione/Degustazione durante la quale i Vini saranno abbinati a pani artigianali, salumi locali, formaggi, mostarde e composte...

.....insomma due ore di assaggi, confronti e sensazioni di puro "piacere"

Il costo per la Lezione/Degustazione sarà di

€ 45,00 a persona IVA inclusa





"Dolcimanie"

Organizzate il Vostro evento alla Tacita Country Club, nel cuore della Sabina, a pochi Km. dal centro di Roma.

A 20 min. dall'uscita Ponzano-Soratte della Autostrada A1

In questa incantevole terra sorge un'azienda agricola di 130 ettari dove si produce il 70% delle materie prime che, sapientemente elaborate dal nostro Chef Antonio Sciullo, si possono gustare ogni giorno nel nostro

Ristorante Naturale TRISKELIS

Presso la struttura si organizzano

"Corsi di pasticceria attiva amatoriale"

durata 3 ore

per gruppi di almeno 10 persone*

*salvo diversi accordi da definire secondo esigenze

I partecipanti lavoreranno attivamente con il Docente la realizzazione di almeno 3 diversi tipi di impasto per creare dolci e biscotti

La **VERSIONE BASE** comprende :

- Affitto sala riservata per il workshop presso il Ristorante Triskelis all'interno della Tenuta La Tacita
- Maestro Pasticcere a disposizione dei partecipanti per 3 ore di lezione
- Personale di assistenza in sala e in cucina proporzionato al numero dei partecipanti
- Attrezzature e materiali occorrenti per le preparazioni
- Allestimento della sala per la successiva Degustazione delle pietanze elaborate dai partecipanti durante il corso

Il Modulo "DOLCIMANIE" ha riscosso e riscuote un notevole successo sia per il divertimento creato dalla lavorazione e manipolazione degli impasti, sia per la facilità di socializzazione fra gli allievi

Struttura Evento

- Presentazione dell'evento, creazione di gruppi di lavoro
- Impostazione del lavoro e attribuzione dei ruoli
- Lezione : Preparazione di impasti tradizionali con utilizzo di diversi ingredienti, per realizzare dolci e biscotti e relative creme o salse
- Coffee break o aperitivo in funzione dell'orario prescelto
- Termine della lezione
- Al termine della lezione i partecipanti al corso, degusteranno i dolci realizzati insieme, abbinati con Vini da dessert

Il costo per la Lezione + Degustazione sarà di

€ 60,00 a persona IVA inclusa

