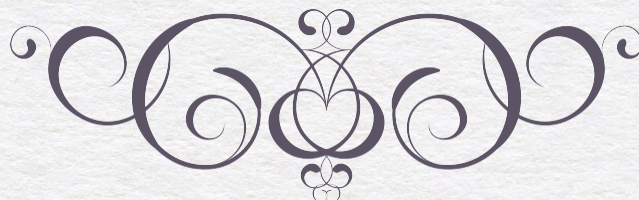




Torsgatan



CHEFS ULTIMATE CHALLENGE

HAR NI DET SOM KRÄVS FÖR ATT
BLI EN MASTER CHEF?



GRYM TEAMBUILDING

Börja med lite bubbel och lite tilltugg. Vi byter om och börjar gå in i tävlingsmood.
Vi tar nu över och ger tydliga instruktioner om regelverk och förväntansbild.
70 minuter...tiden går fort..nu sätts Ni på prov!

Lagindelning

Utse en köksmästare som ska leda och organisera arbetet.

Uppdrag:

Att för jury presentera en varmrätt (egen tallrik samt en till jury).

Råvarukorgen presenteras efter lagindelning.

Huvudråvara som vi väljer kan vara!

Fisk

Fågel

Vilt

Nötkött

Grönsak

Jury

Jury för kvällen är kontrollanterna i köket. De bedömer presentation, smak, organisation, hygien samt ledarskap. Varje enskild kategori kan ge laget 10 poäng som mest.

Totala maxpoängen är 50 poäng. Tiden är viktig och för varje minut som man missar att servera en fullgod tallrik blir det 5 poängs avdrag från totala poängen.

Vinnare samt övriga kommentarer presenteras i samband med dessert som lagas av Torsgatan's konditor

Meny för kvällen

Kanapéer

Din egenkomponerade varmrätt

Dessert

Drycker

Här går det att kombinera tävlingen med vinprovning.

Dryck kommer att finnas tillgå i samband med tävlingen.

Pris

1200 kr per person exkl. mervärdesskatt

Torsgatan