

ATELIER PRACTIC CU MAIA

A Little More Than Dinner

This Christmas, let's make something together.

O alternativă creativă la cina corporate tradițională.

IDEEA

O seară în care echipa nu doar stă la masă, ci o pregătește.

Cina de Crăciun a echipei nu trebuie să fie încă o rezervare la restaurant. Vă invităm la atelier să decorăm și să coacem focaccia împreună, să pregătim fiecare câte un aluat și să ne așezăm apoi la aceeași masă.

Cina clasică

- Fiecare vorbește cu vecinii de masă
- Meniu fix, ritm fix
- O seară plăcută, uitată repede
- Pleci acasă cu nota de plată

La atelier

- Toată lumea lucrează cu mâinile, împreună
- Timp de socializat cât se coace focaccia
- O experiență despre care se vorbește în ianuarie
- Pleci acasă cu propriul aluat, gata de copt a doua zi

An alternative to the traditional team dinner.

A hands-on experience of baking, sharing and connecting.







DESPRE ATELIER

Un loc cald, cu miros de pâine proaspătă.

Numele meu este Greta. În ultimii ani am lucrat mult în corporație, într-un domeniu tehnic. Deși îmi place ceea ce fac, mereu am simțit că lipsește ceva: lucrul cu mâinile și conexiunea reală cu oamenii.

Pe lângă asta, am o pasiune pentru gătit și pentru tot ce înseamnă bucătărie. Așa s-a născut ideea acestor ateliere practice, unde oamenii învață ceva nou, gătesc și petrec timp de calitate împreună. Consider că cele mai frumoase momente sunt cele în jurul mesei.

Lucrăm cu maia naturală, făină de calitate și timp. Nu e nevoie de experiență: fiecare pas e explicat, iar eu sunt lângă voi de la primul gram de făină până când scoatem focaccia din cuptor.

Atelierul e gândit și ca spațiu de socializare: o masă lungă comună, muzică, ceva bun de băut și loc destul ca echipa să se simtă ca acasă.





8–15
persoane per eveniment

3 ore
durata unei seri

0
experiență necesară

2
focaccia per persoană: una coaptă la atelier, una acasă

CUM DECURGE SEARA

De la aluat la masă, în 3 ore.

18:00

Bun venit

Un pahar de vin fiert sau limonadă și câteva gustări. Echipa se instalează și se încălzește.

18:15

Fiecare primește focaccia lui

Fiecare participant primește o mini tavă cu un aluat de focaccia deja dospit, pregătit de mine cu o zi înainte. Câteva vorbe despre maia și ce face focaccia bună, apoi trecem la treabă.

18:30

Decorăm cum ne place

Pe masă găsiți toppinguri de tot felul: roșii cherry, măsline, rozmarin, ceapă roșie, ardei, brânzeturi și ingrediente de sezon. Fiecare își face focaccia după gust, de la clasică la brăduți și coroniță de Crăciun.

19:00

Focaccia la cuptor, mâinile la aluat

Cât se coc focacciile, fiecare își pregătește de la zero propriul aluat: cântărește, amestecă, pliază, ghidat pas cu pas. E aluatul pe care îl duce acasă.

19:45

La masă, împreună

Scoatem focacciile din cuptor și ne așezăm la masa lungă să le gustăm. Alături, în funcție de pachetul ales: platouri cu brânzeturi și preparate finger food, sau brisket de vită cu salate. Acum echipa are timp să stea de vorbă.

21:00

Acasă, cu aluatul tău

Fiecare pleacă acasă cu aluatul pregătit de el, un pui de maia și un suport PDF cu tot ce trebuie: cum hrănim maiaua, cum facem focaccia și rețeta completă. A doua zi coace acasă încă o focaccia, făcută de la zero.

PACHETE

Alegeți seara potrivită pentru echipa voastră.

CLASIC

Focaccia Night

3 ore · 8–15 persoane

- Aluat dospit + mini tavă pentru fiecare
- Toppinguri la alegere, fiecare își decorează focaccia
- Platouri cu brânzeturi și finger food
- Băuturi nealcoolice
- Acasă: aluatul tău, un pui de maia și suportul PDF cu rețeta

250 lei

per persoană

RECOMANDAT DE CRĂCIUN

Christmas Dinner

3 ore · 8–15 persoane

- Focaccia decorată cu toppinguri de sezon, coaptă la atelier
- Cină la masa lungă, la alegere: brisket de vită și salate alături de focaccia, sau platouri cu brânzeturi și finger food
- Vin fiert și băuturi
- Decor de Crăciun în atelier
- Acasă: aluatul tău, un pui de maia și suportul PDF cu rețeta

de la 300 lei

per persoană; prețul final depinde de meniul ales pentru cină

PENTRU PASIONAȚI

Pâine cu maia

3 ore · 8–15 persoane

- Atelier complet de pâine cu maia
- Tehnici de pliere, modelare, crestare
- Degustare de pâine albă, integrală și gourmet
- Gustări și băuturi
- Acasă: un pui de maia și suportul PDF cu rețetele

300 lei

per persoană

Pentru grupuri de peste 15 persoane sau evenimente în afara atelierului, vă pregătim o ofertă personalizată.

Și la voi la birou. Atelierul de pâine cu maia poate avea loc și la sediul companiei sau într-o altă locație aleasă de voi. Atelierele de focaccia le putem organiza în altă locație doar dacă aceasta are un cuptor.

Fiecare pachet poate fi adaptat nevoilor echipei voastre. Dacă preferați, puteți aduce voi preparatele și băuturile pentru seară, iar eu mă ocup de atelier. Toate detaliile le stabilim împreună, astfel încât seara să arate exact cum v-o doriți.

EXTRA OPȚIONALE

Pentru o seară și mai specială.

Fotograf pentru eveniment	500 lei
Material video pentru rețele sociale	300 lei
Selecție de vinuri	500 – 1200 lei
Desert de Crăciun	35 lei/pers.

BINE DE ȘTIUT

Locația

Strada Anton Pann 12–16, Corp A, Spațiu Comercial 2, Cluj-Napoca.

Diete și alergii

Spuneți-ne din timp despre alergii sau restricții alimentare și ne adaptăm.

Rezervare

Data se confirmă cu un avans de 50%. Restul se achită în termen de 5 zile după eveniment, în baza facturii.

Anulare

Anulare gratuită cu cel puțin 14 zile înainte. Numărul final de participanți se confirmă cu 5 zile înainte.

Ce să aducă participanții

Doar pofta de a lucra cu mâinile. Ingredientele și ustensilele sunt de la noi.

Factură

Emitem factură pe firmă: Little Bakers SRL, C.I.F. 54479566.









HAI SĂ COACEM ÎMPREUNĂ

Rezervați seara echipei.

Scrieți-ne data dorită și numărul de participanți, iar noi revenim cu o propunere în 24 de ore.

CONTACT	Pop Greta
TELEFON	0748 576 191
EMAIL	greta.paula.pop@gmail.com
INSTAGRAM	@dulciurele.greta
ADRESĂ	Str. Anton Pann 12–16, Corp A, Spațiu Comercial 2, Cluj-Napoca

Locuri limitate în decembrie

Avem doar 7 seri disponibile până la Crăciun. Rezervați până pe 30 noiembrie pentru a vă asigura data dorită.