



TECHCOLLEGE

SKAB RELATIONER

SKAB GLÆDE

SKAB NETVÆRK

SKAB SAMMENHOLD

SKAB JER

SKAB GOURMETMAD

**PROFESSIONEL TEAMBUILDING
I NORDJYLLAND**



ALLE VORES ARRANGEMENTER INDEHOLDER:

// 4 timers guidet teambuilding i topmoderne køkkenfaciliteter

// Velkomstdrink og tilhørende drikkevarer både under og efter udarbejdelsen af jeres kreationer

// Tilberedning af spændende retter, små anretninger eller kager

// Et hav af brugbare fif om madtilberedning, smag, sensorik og æstetik

// En hyggelig afslutning, hvor I sammen nyder det, I har tilberedt

// Opskrifter I kan tage med hjem

TEAMBUILDING FOR VIRKSOMHEDER, NETVÆRK OG FORRETNINGSFORBINDELSER

På TECHCOLLEGE har vi Nordjyllands største og mest fleksible teambuilding-katalog for dig, der vil forkæle dine arbejdsrelationer eller netværksforbindelser med en kulinarisk fællesoplevelse, I kan tænke tilbage på i mange år frem.

Bliv tættere ved at **skabe noget sammen** og få en anderledes og lærerig oplevelse.

Planlæg dit næste møde eller arrangement på TECHCOLLEGE.



GASTRONOMISK TEAMBUILDING


Leder du efter et allround arrangement, hvor der er fokus på god mad med tilpassede vine og god stemning? På Gastronomisk Teambuilding er det dig, dine gæster og maden, der er i centrum. Her arbejder I sammen i køkkenet om at tilberede en delikat tre-retters menu og bliver vejledt af vores dygtige underviser gennem hele processen.

Nyd nogle skønne og lærerige timer i et professionelt køkken og få et indblik i den verden, der foregår bag svingdørene på en restaurant. Lær hvordan du selv tilbereder en overdådig middag i dit eget køkken, og få inspiration til råvarer, tilberedningsmetoder, udsæringer og anretninger.

// Dags- eller aftenarrangement

// Kan let kombineres med et møde i vores tilstødende lokale

TUREN GÅR TIL ITALIEN



Hvis vi siger pizza, vin og ost, vil de fleste sige ja, tak! Eller Sì, Grazie! Vi elsker Italien – og i særdeleshed det italienske køkken. På dette kursus slipper vi kreativiteten løs og jonglerer med de gode, italienske råvarer, når vi går på opdagelse i støvlelandets mange, lækre specialiteter. I får fingrene i pizzadejen (bogstaveligt talt), når vi laver lækre surdejspizzaer, og I skal prøve kræfter med de populære italienske oste, mozzarella og burrata, som vi laver helt fra bunden. Mums!

// Oplagt som aftenarrangement

TEAMBUILDING MED TAPAS

– KLASSISKE OG MODERNE ANRETNINGER

Tapas er topmoderne, og det forstår vi godt – det er en delikat spise, der kan serveres til både store fester og intime middage. Kom og fremstil et væld af lækre anretninger, som klæder ethvert frokost- og middagsbord. I vil både lave klassiske spanske og nytænkte nordiske tapasretter med forskelligt tilbehør og tapenader.

// Oplagt som aftenarrangement



ÅRETS GRILLMESTER

– HOLD VARME I KULLENE HELE ÅRET

En perfekt bøf er sprød, saftig – og grillet! Fyr op under dine kollegaer ved at vælge et arrangement, der sætter kul på fællesskabet og giver varme minder i lang tid frem. Få inspiration til, hvordan du holder liv i grillen hele året rundt, hvad du med succes kan tilberede over gløderne, og hvilke salater og tilbehør, du kan servere til bøffen. Fat forklædet og tangen, åbn en iskold øl og kast dig ud i et arrangement, der med garanti vil give misundelige naboer i mange år frem. Vi griller både over kul og gas!

// Oplagt som aftenarrangement



MASTERCHEF

Har du lyst til at luften dit konkurrencegen i godt selskab? Så er det Masterchef, du skal booke! Her bliver I delt i små hold, der skal kæmpe mod hinanden inden for madkunstens tre vigtigste discipliner: forret, hovedret og dessert. Vi lover, at der er plads til store armbevægelser og masser af grin, når I får lov til at folde jer ud i vores moderne restaurantkøkken. Til slut nyder I jeres kreationer, og dommeren kårer aftenens mesterkokke.

// Dags- eller aftenarrangement

// Kan let kombineres med et møde i vores tilstødende lokale

// Indeholder konkurrenceelement

– MÅ DEN BEDSTE BØF VINDE

SMØRREBRØD


– I GAMLE OG NYE KLÆDER

Kom og vær sammen om en god, gammel dansk tradition, som sender tankerne mod smørrebrødsdronningen i hovedstaden, rødternede duge og 1950'ernes bugnende frokostborde. Til dette teambuildings-arrangement tager vi fat i kartoffelmaden, dyrlægens natmad, stjerneskuddet eller en af de andre berømte madder og udfordrer både smag, form og udseendet. Til slut nyder vi anretningerne med en god snaps eller øl – som det jo hører sig til.

// Oplagt som aftenarrangement



GOURMETPØLSEMAGERI



Chorizo er en af de mange spanske pølser, der vælter frem som pålæg til tapas eller som ingrediens i forskellige varme retter. Til dette arrangement lærer du det ældgamle håndværk "at fremstille gourmetpølser", og du lærer at udvælge råvarer, krydre og tørre eller tilberede forskellige grill-, koge- og stegepølser, lige fra ildrøde chorizopølser til små hjemmelavede pølser. Kom og få et indblik i et ældgammelt håndværk, som i de seneste år har fået en moderne renæssance.

// Oplagt som aftenarrangement

SUSHI



- OG INTRODUKTION TIL DET JAPANSKE KØKKEN

Er "Nigiri", "tataki" og "wasabi" ren volapyk, eller er du velbevandret i det japanske køkken? Uanset om du er nybegynder eller garvet sushi-håndværker, så er dette teambuildings-arrangement også for dig! Her lærer du at tilberede fisk og skaldyr samt anrette delikate sushi-retter, så de både fornøjer øjet og ganen. Du laver pynt og lærer fif til, hvordan du kompenserer for fiskens blødhed ved at tilføje sprøde glasnudler, ristede sesam eller friturestegt crunch. Og så lærer du at sammensætte dine råvarer, koge risen til perfektion og rulle en maki og en uramaki.

// Oplagt som aftenarrangement



LÆKRE LUKSUSFLØDEBOLLER

Måske er du allerede med på flødebolledillen – måske er du ikke. Uanset hvad kan vi konstatere, at flødeboller er in på de sociale medier og i virkeligheden – og både blandt voksne og børn. Disse små kager er lette at lave, smukke og kan formes og smagssammensættes på et hav af forskellige måder. Kom og kreer forskellige flødeboller og få gode råd til, hvordan du sikrer, at sukkermassen bliver luftig og lækker, og hvordan chokoladen tempereres, så kagerne får det helt rigtige knæk.

// Oplagt som aftenarrangement

DEN STORE BAGEDYST

– KLAR, PARAT, BAG!


Her skal I slibe albuerne og finde jeres indre Mette Blomsterberg frem. I skal nemlig dyste mod hinanden i disciplinerne inden for velsmagende og smukke kager. For ligesom i TV-programmet handler det om at kåre en mesterbager, der har skabt en kage, der både dufter godt, smager fantastisk og ser indbydende ud. I deles op i små hold, der hver får udleveret et opskriftshæfte og forskellige redskaber til at dekorere jeres kager med. Til sidst smager I alle kagerne, og dommeren afgør aftenens mesterbagerhold. Klar, parat, BAG!

// Oplagt som aftenarrangement
// Indeholder konkurrenceelement



CHOKOLADE OG KONFEKT

– NU' DET JUL IGEN



Denne tid på året er indbegrebet af hygge og juleguf sammen med familie og venner. Kom og kickstart den gode julestemning med et teambuildings-arrangement, I aldrig vil glemme. Her vil I modtage kyndig vejledning af vores dygtige konditor-faglærere og chocolatier, Siggie, der vil guide jer igennem forskellige chokoladetempereringsteknikker og fremstilling af forskelligt fyld, så I lærer at lave jeres egen hjemmelavede konfekt og julekna. Vi lover at sørge for rigelige mængder chokolade, gulddrys, guirlander og masser af julemusik.

// Oplagt som aftenarrangement



DET PRAKTISKE

TIDSPUNKT

Som udgangspunkt afholdes arrangementerne klokken 17-21 på alle hverdage, men kan også bookes som dagsarrangementer. Hvis du booker det som dagsarrangement, kan du eventuelt kombinere det med et møde i et af vores tilstødende lokaler – så kan I klare dagsordenen, mens moussen sætter sig, dejen hæver eller stegen er i ovnen.

Vi er meget fleksible, og gør alt hvad vi kan for at opfylde netop dine ønsker til det ideelle arrangement.

ALLERGIER OG ANDRE HENSYN

På TECHCOLLEGE sætter vi en ære i at udvælge råvarer og tilpasse menuen, så den passer til dit arrangement og dine gæster. Vi tilbyder både vegetariske, veganske og andre specialmenuer. Uanset hvilke krav du har, lover vi at sammensætte en menu, hvor både kvaliteten og kreativiteten er i top.

STED

Alle arrangementer afholdes i vores køkkener eller bageri på Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg. Der er rigtig gode parkeringsmuligheder lige ved døren, og det er nemt at komme til og fra uddannelsesstedet med bus og i bil.

PRIS

Vi udregner et individuelt tilbud til dig på baggrund af, hvilket arrangement du vælger, hvor mange gæster du inviterer, og hvilke sæsonråvarer der er tilgængelige.

NÆRMERE INFORMATION OG TILBUD

Kontakt os hvis du har konkrete ønsker til dit arrangement, eller vil indhente et tilbud, der er skræddersyet til dig og dine ønsker.



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Mobil: 2526 6691
Mail: lira@techcollege.dk



TECHCOLLEGE
Rørdalsvej 10 · 9000 Aalborg
Telefon 7250 5300 · techcollege.dk