



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Talleres para actividades en grupo
Team Buildings activities

Taller de Sangría:

En base a 50 pax ; 45/60 minutos de duración

Incluye:

- Ingredientes para hacer Sangría (vino tinto, fruta, licor, refresco y hielo)
- Material necesario para cada equipo (jarra, cuchillo, espátula, tabla de cortar y cuchara)
- 1 barman

Making Sangria:

Based on 50 pax; 45/60 minutes long

Includes:

- Ingredients to make "Sangría" (red wine, fruit, liquor, soft drink and ice)
- Material required for each team (Jar, knife, spatula, cutting board and scoop)
- 1 barman



Taller de Montaditos:

En base a 100 pax ; 60 minutos de duración

Incluye:

- Ingredientes para hacer hasta 4 montaditos distintos
- Material para cocina siempre en frío
- 2 chefs
- Montaje y staff

Cold tapas on toast:

Based on 100 pax; 60 minutes long

Includes:

- Ingredients to make 4 recipes of cold tapas toast
- Material to cook, cold cooking
- 2 chefs
- Set up and staff



Taller de Tortilla de patatas:

En base a 100 pax ; 60/90 minutos de duración

Incluye:

- Ingredientes para hacer las tortillas (huevos, patatas, aceite, sal, cebolla) y pan con tomate
- Material necesario para cada equipo (bol, cuchillo, espátula, tabla de cortar y batidor)
- Material para cocinar: placa de inducción, cacerolas y sartenes
- 2 chefs
- Montaje y staff

Cooking a Spanish Omelette:

Based on 100 pax; 60/90 minutes long

Includes:

- Ingredients to make "Tortilla española" (eggs, potatoes, oil, salt, onion) and bread and tomato
- Material required for each team (bowl, knife, spatula, cutting board and whisk)
- Material to cook: Induction plaque, pans and cooking pots
- 2 chefs
- Set up and staff



Masterchef de Paella

En base a 150 pax ; 90 minutos de duración

En cada equipo de trabajo ...

- Organizados en grupos de mínimo 12 personas y máximo 15 personas
- Módulo de cocina con fuegos para la cocción + mesa auxiliar para la preparación en frío
- Todos los ingredientes necesarios para elaborar una receta por equipo

Fideuá
Fideuá vegetariana (V)
Arroz de marisco
Paella mixta
Paella vegetariana (V)
Arroz con bacalao
Arroz oscuro
Arroz negro
Arroz verde (V)
Arroz ahumado
Arroz de montaña
Arroz caldoso de marisco

- Todo el material y utensilios de cocina necesarios para elaborar cada arroz
- Un cocinero profesional por equipo, guiando a los participantes a lo largo de la elaboración
- Gorro de cocinero por cada participante
- Exposición de las paellas en un podio, para su degustación

Paella Masterchef

Based on 150 pax; 90 minutes long

In each team ...

- Organized in groups of minimum 12 people and maximum 15 people
- Kitchen module with cooking fires + auxiliary table for cold preparation
- All the ingredients to prepare a recipe for each team

Fideua
Vegetarian Fideua (V)
Seafood rice
Fish&Meat paella
Vegetarian paella (V)
Rice with cod
Dark rice
Black rice
Green rice (V)
Smoked rice
Country rice
Seafood creamy rice

- All the material and kitchen utensils needed to prepare each recipe
- A professional chef per team, guiding the participants throughout the preparation
- Cook hat for each delegate
- Exhibition and tasting of the paellas on a podium

