

Gbg Matstudio

Pastaworkshop

KONSTEN ATT SKAPA PASTA FRÅN GRUNDEN

Följ med på en gastronomisk resa där mjöl, ägg och passion står i centrum. Under ungefär fyra timmar lär ni er hantverket bakom äkta italiensk pasta — från degens elasticitet till tekniken bakom perfekt fyllda ravioli. Ni arbetar sida vid sida med våra professionella kockar i en kreativ miljö där matglädjen alltid står i fokus.



◆ HUR DET GÅR TILL ◆

- 1 Introduktion**
Vi välkomnar er och går igenom kvällens upplägg. En kort introduktion till hantverket och de råvaror som vi kommer att arbeta med.
- 2 Presentation**
Vår kock presenterar menyn och de tekniker ni kommer att bemästra — från att kavla pasta för hand till att forma den perfekta raviolin.
- 3 Matlagning**
Förkläden och recept delas ut. Ni tar er an matlagningen tillsammans med kocken i en avslappnad och social atmosfär.
- 4 Middag**
Kvällen avslutas med att ni njuter av den flerrättersmeny ni själva har skapat.

◆ UPPLÄGGET ◆

För en mer lärorik och social upplevelse delas ni in i mindre grupper — varje grupp tillagar en egen pastarätt och lär sig olika tekniker. På så sätt får alla chansen att bemästra hantverket och tillsammans skapar ni en hel meny att dela runt bordet.

Gbg Matstudio

MENYFÖRSLAG

Sätt ihop er egen meny — välj fritt bland förrätter, huvudrätter och efterrätt. Rätterna kan även anpassas i samråd med oss efter era önskemål och eventuella allergier.



FÖRRÄTT

VEGETARISK

Bruschetta

Surdegbröd med taggiascheoliver, färska örter och havssalt

SKALDJUR

Pilgrimsmussla

Krämig jordärtskocka, svart sesamkrisp och sojasmör

KÖTT

Carpaccio

Sotad oxfilé med tryffelmajonnäs, ruccola och hyvlad parmesan

HUVUDRÄTT

VEGETARISK

Ravioli

Krämig ricotta och spenat, salvia och brynt smör

SKALDJUR

Linguine

Chili- och vitlöksfrästa scampi, körsbärstomater och vitt vin

KÖTT

Tagliatelle

Köttfärssås på nötfärs med tomat, rödvin och pecorino

EFTERRÄTT

CHOKLAD

Chokladfondant

Säsongs bär, vaniljgrädde och chokladnougatine

KLASSISK

Tiramisu

Espresso, mascarpone, kakaodamm och savoiardikex

◆ VINPAKET ◆

Fördjupa upplevelsen med ett kuraterat vinpaket

Vi erbjuder ett noggrant utvalt vinpaket som följer middagens gång — ett glas till förrätten, ett till huvudrätten och ett dessertvin att avsluta med. Vinerna väljs för att lyfta fram råvarornas smaker och komplettera den pasta ni skapat.

Tillägg per person · Pris enligt offert

◆ FLEXIBILITET & PLATS ◆

Vi anpassar oss efter era önskemål.

Våra lokaler Brunnsgatan 6, Göteborg	Mobilt event Hemma hos er eller i era lokaler
--	---



GBG Matstudio · Brunnsgatan 6, Göteborg · www.gbghmatstudio.se