

EMMBEA ist ein Unternehmen, das einzigartige gastronomische Genuss-Erlebnisse der besonderen Klasse anbietet. Alles basiert auf der spanische Kochtradition, präsentiert vor dem Hintergrund traditioneller Olivenöle als ein einmaliges Show-Erlebnis in exklusiven Lokalitäten.

In unseren Workshops haben die Teilnehmer die Möglichkeit, originelle Kombinationen spanischer Zutaten und nützliche Kochkenntnisse zu gewinnen, um leckere und gesunde Gerichte auf der Basis des nativen Olivenöls Extra aus verschiedenen Regionen Spaniens zu kosten und selber nachzumachen.

Bei **EMMBEA** werden diese Rezepte unter der Leitung zweier erfahrener Expertinnen aus Spanien in verschiedenen Gastküchen vorzüglicher Marken gekocht. Die Teilnehmer in den Workshops können anschließend die fertigen Gerichte bei einem Glas Wein zusammen genießen und somit eine unvergessliche Erfahrung mit nach Hause nehmen.

Wir wünschen uns, dass unsere Gäste das Kochen mit Olivenöl erlernen, es schätzen und dabei genießen. Deswegen ist unser Ziel, eine besondere Atmosphäre zu erschaffen, in der man zusammen Meinungen, Ratschläge und Fragen über das Thema Öl, auch "flüssiges Gold" genannt, austauschen kann.

Wir sprechen ein exklusives Publikum an und laden unsere sehr kleinen Teilnehmergruppen in ausgesuchten Showrooms in Ingolstadt und Region ein.



PRODUKTE

Dabei bietet **EMMBEA** die besten spanischen Produkte, basierend auf der Olivenöl-Kultur und der mediterranen Diät zum Verkauf an. Die Produkte sind hauptsächlich: Natives Olivenöl Extra, Oliven, Olivenpaste, Essig, sowie spezielle Produkte für die Zubereitung von Paella, wie zum Beispiel Fischbrühe, Reis, Safran u.v.m.

LEISTUNGEN UND SERVICES:

1. SHOWCOOKING UND MASTERCLASS:

Diese Events sind für Gäste gedacht, die unsere Gastronomie kennenlernen und verkosten wollen. Wir kochen direkt vor den Augen unserer Teilnehmer und dank der offenen Küchen, die uns zur Verfügung stehen, schaffen wir eine interaktive Atmosphäre. Der Gast erlebt live, wie die Rezepte gekocht werden.

In unseren Showcookings genießen die Teilnehmer auf unkonventioneller Art und in netter Runde. Es besteht die Möglichkeit, bei einem guten Glas Wein verschiedene Tapas und Gerichte zu probieren oder selber in die Küche aktiv zu werden.

Nach dem Kochen kommt das Beste: an einem großen Tisch werden alle gekochten Gerichte zusammen verkostet und dabei Meinungen ausgetauscht. So lernen die Teilnehmer auf einer einzigartigen Art das Besondere an unseren Essgewohnheiten in Spanien.

Was ist im Angebot enthalten?: Showcooking - Essen - Getränke - Rezepte

Wir teilen unsere Showcooking-Angebot in verschiedene Bereiche:

- Die Olivenöl-Küche
- Gourmet Tapas
- Paella und Reisgerichte
- De Luxe Burger Workshop
- Olivenöl Verkostung



2. KOCHKURSE UND PRÄSENTATIONEN:

Diese Kurse sind für ein Publikum konzipiert, das nicht nur das Essen genießt, sondern auch gerne selber kocht. Sie sind interaktiver als die anderen Events und bieten verschiedene Themen:

- Die Magie von Olivenöl
- Kreative Tapas und Pinchos
- Kinderchef
- Familien und Singles

3. TEAM BUILDING:

Dieses Koch-Event fördert Eigenschaften wie Organisation, Zusammenarbeit, Teamwork und Führung unter dem Begriff "Küche".

Die verschiedenen Arten von Teambuilding sind wesentlich, um Mitarbeiter einer oder verschiedener Firmenabteilungen einander näher zu bringen, damit diese in Zukunft als Team zusammenhalten und produktiver arbeiten können.

Wir teilen das Teambuilding in drei Bereiche:

3.1 Workshops: Die perfekte Option, um die Kreativität und Kollegialität von Mitarbeitern anzuregen. Mit dabei sind folgende Angebote:

- Masterchef
- Tapas Kreationen
- Pinchos-Krieg

3.2 Olivenöl-Verkostung: Hier geht es darum, die kulinarischen Sinne zu verfeinern. Wir bieten verschiedene Niveaus an, je nach Erfahrung der Teilnehmer, in denen man bis zu fünf verschiedenen Olivenölen verkosten kann.



3.3 Showcooking: Die Gelegenheit, ein Arbeitsessen in ein einzigartiges Erlebnis zu verwandeln, bei dem man die Möglichkeit hat, die Zubereitung der verschiedenen Gerichte live zu erleben.

4. COOKING PARTY

Wenn eine Firma oder Privatperson ein besonderes Event veranstalten möchte, bieten wir sowohl die ganze Organisation als auch das Management des Events an. Zum Beispiel in Form eines spanischen Abends oder einer Tapas-Fiesta im Garten.

5. PRIVATES ESSEN UND ABENDESSEN, CHEF ZUHAUSE

Wenn eine Firma oder Privatperson Zuhause feiern möchte, bieten wir auch hier die ganze Organisation und das Management des Events an. Wenn Sie zum Beispiel einen Paella-Abend gestalten möchten oder eine 50ster-Geburts-tagsfeier, ein Abschieds-Fest und vieles mehr.

Experiencias gastronómicas



emmbea

Gastronomische Erlebnisse