



PIZZA-WORKSHOPS FÜR FIRMEN UND GRUPPEN

1

GROBER ABLAUF

Teilnehmeranzahl:

mind. 6, max. 20 Personen
(ab 10 Personen zwei
Gruppen und zwei
Instruktoren)

Eintreffen der TeilnehmerInnen, kurzes Kennenlernen

1. Teil: Teigproduktion und Theorie

Pause – Teigruhe

Fertigstellung der Teigkugeln (dieser Teig wird mit nach Hause genommen)

2. Teil: Ran an den Ofen – Pizzabacken! (und gleich frisch verkosten)

Nominierung des besten Pizzabäckers bzw. der besten Pizzabäckerin

Weitere Programmpunkte gerne nach Rücksprache, zB Geschenke für
Mitarbeiter, etc.

Termine: immer Montag ganztags möglich (Ruhetag Pronto Volante)

An anderen Tagen müssen wir die Pronto Volante geschlossen halten und
erlauben uns, hierfür eine Miete von 500 Euro netto in Rechnung zu stellen.

Dauer: ca. 3,5 – 4 Stunden

Unterrichtssprache: Englisch!

2

KOSTEN

Teilnehmergebühr pro Teilnehmer:

120 Euro netto, sowie bei Kursen DI – SO zusätzlich 500 Euro Miete netto

Inkludiert:

Wasser, Soda, Pizza, Schürze, Teig

Verrechnung weiterer Drinks nach Konsumation



PRONTO TAKEOVER - PIZZABACKEN & DRINKS

1

ABLAUF

Teilnehmeranzahl:
mind. 8, max. 15 Personen

Verkürzter Kurs ohne Theorie und Teigproduktion. Wir stellen die Pronto Volante samt Pizzainstruktor und BarkeeperIn für 2 Stunden exklusiv zur Verfügung.

Die TeilnehmerInnen dürfen selbst ran an den Ofen, und ihre eigenen Pizzakreationen zubereiten und verkosten lassen. Zusätzlich gibt es super italienische Drinks und perfekten Espresso.

Gut geeignet als Afterwork-Teamevent, für alle die Pizza lieben, aber sich weniger für Teigzubereitung und Theorie interessieren

2

KOSTEN

Teilnehmergebühr pro Teilnehmer:

60 Euro netto, sowie bei Kursen DI - SO zusätzlich 400 Euro Miete netto

Inkludiert:

Wasser, Soda, Pizza

Verrechnung weiterer Getränke nach Konsumation

3

UNSERE STORNOKONDITIONEN

(gültig für beide Kurse):

Komplettes Storno oder Verschiebung jederzeit kostenlos möglich, bitte bis 24 Stunden vor dem Workshop Bescheid geben, andernfalls Verrechnung von 50% der Workshopkosten. Weiters Verrechnung einer Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen auch bei Teilnahme von weniger als 6 Personen.

4

BUCHBARE GIVE-AWAYS

Pizzaausrüstung, Kleidung und Zutaten

Das Wichtigste für angehende Pizzabäcker
10 % Rabatt auf OONI-Artikel

Preise brutto / pro Stück

<input type="checkbox"/> OONI Backstahl	89 €
<input type="checkbox"/> OONI Pizzaschieber 30 cm	54 €
<input type="checkbox"/> OONI Pizzastein	27 €
<input type="checkbox"/> PIZZA! T-Shirt weiß M/L/XL	24 €
<input type="checkbox"/> Pizzuti Tipo 0 Pizzamehl	4,50 €
<input type="checkbox"/> San Marzano Tomaten (400 g)	4,90 €
<input type="checkbox"/> Hartweizengrieß	4,50 €

Gerne können wir auch individuelle Wünsche im Zuge des Workshops berücksichtigen. Für weitere Fragen oder ein individuelles Angebot und Terminanfrage für den Workshop kontaktieren Sie uns gerne: office@scuola-volante.at