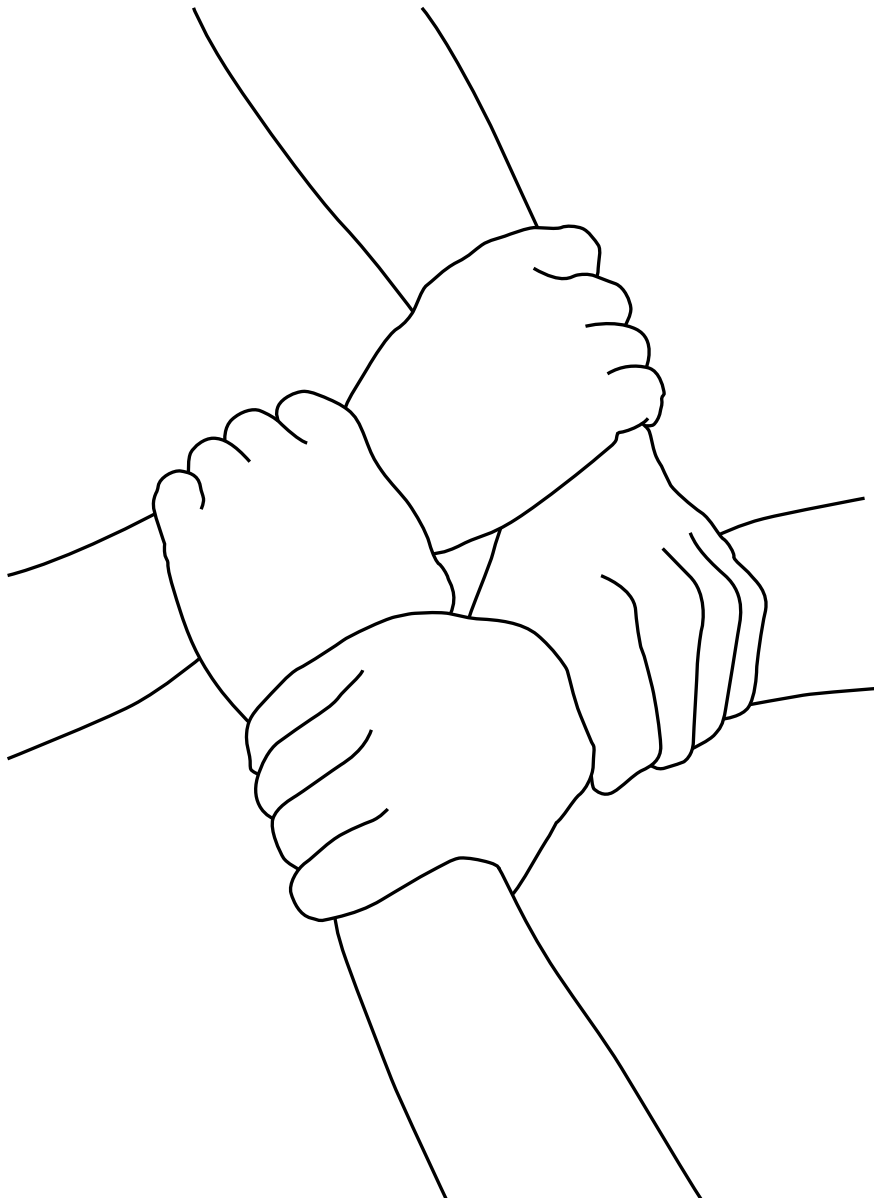




LYMPHA

SAN ROCCO - RISTORANTE

TEAM BUILDING EXPERIENCE





MANI IN PASTA

L'Arte della Pasta Fresca



CONCEPT:

Un'esperienza autentica e coinvolgente, dove la pasta fresca diventa simbolo di collaborazione, precisione e creatività.

Guidati dagli chef del ristorante, i partecipanti imparano le tecniche dell'impasto, della sfogliatura e della formatura, scoprendo come la cura del dettaglio e l'equilibrio tra tradizione e innovazione siano gli stessi ingredienti che rendono vincente un team.

Ogni gruppo realizza diverse tipologie di pasta – tagliatelle, ravioli, tortelli o formati creativi – che verranno poi cucinate e servite per la degustazione finale, accompagnate da condimenti e vini selezionati.

Un'esperienza che unisce manualità, gusto e spirito di squadra, nel contesto elegante e accogliente del ristorante.

IDEALE PER:

- Team aziendali che vogliono vivere un'esperienza condivisa, concreta e divertente, senza rinunciare all'eleganza.
- Percorsi di team building legati a collaborazione, precisione, creatività e comunicazione.
- Aziende che desiderano un momento di coesione e relax in un contesto gastronomico d'eccellenza.

DURATA:

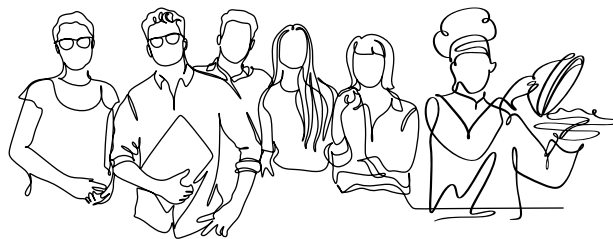
2,5 – 3 ore (lezione di cucina + degustazione finale escluso bevande)

PLUS:

- Esperienza interattiva con gli chef del ristorante
- Laboratorio pratico di impasto e creazione pasta
- Degustazione dei piatti preparati con possibilità di abbinamento vini
- Possibilità di personalizzare formati o ricette con riferimenti ai valori aziendali
- Attestato di partecipazione "Team in Pasta – Gourmet Experience"

Minimo 10 persone

80 € a persona



BRIGATA GOURMET

Cucina d'Autore in Team



CONCEPT:

Un'esperienza immersiva nel cuore pulsante dell'alta cucina, dove ogni partecipante entra a far parte della brigata dello chef e scopre come la sinergia, la fiducia e la comunicazione siano ingredienti fondamentali tanto in cucina quanto in azienda.

Guidati dallo chef e dal suo team, i partecipanti vengono suddivisi in gruppi e coinvolti nella realizzazione di un menù d'autore, curando ogni fase del processo: dalla selezione delle materie prime, alla preparazione, fino all'impiattamento finale.

Durante l'attività, la precisione, il coordinamento e la creatività si fondono in un'esperienza che trasforma il lavoro di squadra in un piatto perfettamente riuscito.

La giornata culmina con una cena gourmet conviviale, in cui i partecipanti degustano i piatti da loro stessi creati, accompagnati da una selezione di vini scelti dallo chef o dal sommelier del ristorante.

IDEALE PER:

- Team aziendali che desiderano rafforzare collaborazione, leadership e senso di appartenenza.
- Manager e dirigenti interessati a vivere un'esperienza che unisca precisione, creatività e coordinamento.
- Aziende che vogliono offrire un'attività di team building elegante, esperienziale e memorabile.

DURATA:

3 – 4 ore (inclusi briefing iniziale, preparazione e cena finale escluso bevande)

PLUS:

- Guida diretta dello chef e della brigata di cucina
- Esperienza "hands-on" in cucina professionale
- Degustazione conviviale dei piatti preparati dai partecipanti
- Possibilità di personalizzare il menù con il tema o i valori aziendali
- Attestato "Chef per un Giorno" firmato dallo chef
- Brindisi finale con bollicine o vino selezionato
- Possibilità di aggiungere shooting fotografico o video dell'esperienza

Minimo 8 persone

110 € a persona



ESSENZA & ABBINAMENTO

L'Arte del Pairing



CONCEPT:

Un percorso sensoriale esclusivo che unisce gastronomia e enologia in un'esperienza di scoperta, gioco e collaborazione.

Guidati dallo chef e dal sommelier del ristorante, i partecipanti vengono introdotti ai principi dell'abbinamento tra piatto e vino, imparando a riconoscere profumi, consistenze e contrasti che creano l'armonia perfetta nel calice e nel piatto.

Divisi in squadre, i partecipanti mettono alla prova le proprie intuizioni creando il miglior pairing possibile tra una selezione di piatti gourmet e vini scelti. Ogni gruppo presenta e argomenta la propria scelta davanti a una giuria composta dallo chef e dal sommelier.

Un'esperienza che educa i sensi, stimola il pensiero critico e trasforma la ricerca dell'equilibrio gustativo in un esercizio di squadra e creatività condivisa.

IDEALE PER:

- Team aziendali che desiderano vivere un'esperienza elegante e originale, che unisca formazione, interazione e piacere conviviale.
- Gruppi di manager e professionisti interessati a sviluppare decision making, comunicazione efficace e sensibilità estetica.
- Aziende che vogliono offrire un momento di networking raffinato, con un tocco di competizione costruttiva.

DURATA:

2 - 2,5 ore (introduzione, degustazione guidata, pairing challenge e premiazione finale)

PLUS:

- Conduzione a cura dello chef e del sommelier del ristorante
- Degustazione di piatti gourmet in abbinamento a vini selezionati di alta gamma
- Sfida a squadre con giuria tecnica e premiazione del "Miglior Abbinamento"
- Possibilità di personalizzare il tema del pairing (territorio, stagionalità, valori aziendali, storytelling del brand)
- Attestato o ricordo "Essenza & Abbinamento - Team Gourmet Experience"
- Possibilità di integrare un aperitivo o una cena finale con i pairing vincitori

Minimo 8 persone

150 € a persona



LYMPHA

SAN ROCCO - RISTORANTE

Ogni esperienza inizia da un incontro.
Scrivici per creare un percorso su misura o per ricevere maggiori
informazioni.

Ristorante Lympha – San Rocco Via Paolo ed Enrico Avanzi, 11
25080 Soiano del Lago (BS)
+39 0365 519207
info@lympharistorante.it