FÁZIS
Koszt és Kávé

AJÁNLAT · 2026

Karácsonyi csapatépítő workshopok

Alkossanak együtt – és vigyék haza a közös munka eredményét





Kalácsok & desszertek Aprósütemények G&T Tudnivalók

FÁZIS
Koszt és Kávé

Kalácsok & desszertek

SÜTŐS WORKSHOP
20–25 FŐIG TURNUSONKÉNT

SÜTÉS · HAZAVIHETŐ

Babka — 6.900 Ft / fő

Fonott, foszlós kelt tészta gazdag töltelékkel – a gyúrástól a fonásig együtt készítjük.

ÍZEK: NARANCSOS-CSOKIS · MOGYORÓS · FAHÉJAS
HAZAVIHETŐ: 1 DB 450 G-OS BABKA / FŐ

Bejgli — 9.500 Ft / fő

A karácsonyi asztal klasszikusa: tésztakészítés, töltés, tekerés és a jellegzetes márványos felület titka.

ÍZEK: DIÓS · MÁKOS · GESZTENYÉS
HAZAVIHETŐ: 1 DB 450 G-OS BEJGLI / FŐ

Kuglóf — 6.500 Ft / fő

Ünnepi, magas kuglóf illatos fűszerekkel – formázás, sütés, díszítés.

ÍZEK: NARANCSOS-CSOKIS · DIÓS-FAHÉJAS
HAZAVIHETŐ: 1 DB 500 G-OS KUGLÓF / FŐ

Tiramisu — 6.900 Ft / fő

Krémes, kávés olasz klasszikus ünnepi tálalásban.

HAZAVIHETŐ: 2 DB TIRAMISU / FŐ



Az árak / fő értendők. Ételérzékenységet kérjük, előre jelezzék.

FÁZIS
KOSZT ÉS KÁVÉ

Aprósütemények

ÉDES WORKSHOP
20–25 FŐIG TURNUSONKÉNT

KÉZMŰVES FINOMSÁGOK

Szaloncukor — 8.500 Ft / fő

Saját kézzel készített szaloncukor – a fa alá vagy ajándékba. Két íz választható.

ÍZEK: GESZTENYÉS · VAJKARAMELLÁS · KÓKUSZOS · DIÓS-NARANCSOS · CSOKIS-CHILIS
HAZAVIHETŐ: 10 DB SZALONCUKOR / FŐ

Mézes puszedli — 5.900 Ft / fő

Fűszeres, mézes aprósütemény – sütés és díszítés közösen.

HAZAVIHETŐ: 10 DB PUSZEDLI / FŐ

Hókifli — 5.900 Ft / fő

Omlós, porcukros hókifli, ahogy a nagymama készítette.

HAZAVIHETŐ: 12 DB HÓKIFLI / FŐ

Gesztenye pâté — 5.900 Ft / fő

Ünnepi gesztenyés falatok – formázás és díszítés közösen.

HAZAVIHETŐ: 12 DB / FŐ

Az árak / fő értendők. Ételérzékenységet kérjük, előre jelezzék.

FÁZIS
Koszt és Kávé

G&T workshop

KARÁCSONYI CSAPATÉPÍTŐ
KOKTÉLOS PROGRAM

GIN & TONIC

G&T workshop — 7.900 Ft / fő

Ismerkedés a ginekkel, tonikokkal és botanikai fűszerekkel – mindenki elkészíti a saját kedvenc gin-tonikját.

TUDNIVALÓK

20–25 fő	Több turnus
TURNUSONKÉNT FOGLALHATÓ	NAGYOBB LÉTSZÁMÚ CSAPATOKNAK

HOGYAN MŰKÖDIK?

Válasszák ki a workshopot, mi előkészítjük az alapanyagokat és az eszközöket, séfünk pedig lépésről lépésre végigvezeti a csapatot.

KOMBINÁLHATÓ

A workshopok kérésre karácsonyi menüajánlatainkkal és italcsomagjainkkal is összekapcsolhatók.

FOGLALÁS

+36 70 886 1615 · group.fazis@gmail.com

Az árak / fő értendők. Ételérzékenységet kérjük, előre jelezzék.

FÁZIS
KOSZT ÉS KÁVÉ

Maradjunk kapcsolatban!

TELEFON

+36 70 886 1615

E-MAIL

group.fazis@gmail.com

CÍM

3300 Eger, Sas út 5.