

LA PATENTE

(ANNEXO ACTIVIDADES COCTELERÍA)
DOSSIER TEAMBUILDINGS PARA EMPRESAS Y GRUPOS

09.2026 - 09.2027

EXPERIENCIAS CON MENÚ PARA GRUPOS





1. TAPAS CREATIVAS
2. FUSIÓN GOURMET
3. PLANT BASED
4. MENÚ XMAS
5. GASTROGAMING "MASTERCHEF TAPAS"
6. GASTROGAMING "PAD CHEF"
7. GASTROGAMING "PAELLA CHALLENGE"
8. PAELLA EXPERIENCE
9. SPANISH & CATALAN FOOD
10. BRUNCH & TARDEO
11. TEAMBUILDING SOLIDARIO

BANC DELS ALIMENTS

12. TALLERES DE COCTELERÍA Y CATAS

TALLER DE CÓCTELES

La **masterclass de cócteles** permite aprender y jugar con combinados. El coctelero-formador explicará diferentes cócteles, su historia, anécdotas y cómo prepararlos. Los participantes contarán con un set de herramientas para que después de la explicación se pueda trabajar en grupos en la elaboración de los cócteles con la ayuda del formador y **beberlos tranquilamente.** Entre explicación y explicación, el formador se moverá por toda la mesa ayudando, asesorando y guiando a los participantes en la preparación.

Trabajaremos 3 diferentes técnicas:

- Cóctel batido (Expresso martini o Porn Star Martini)
- Cóctel directo (Dark & Stormy o Moscow Mule)
- Cóctel majado (Quenn's Park Swizzle o Gin Basil Smash)



Duración de la actividad de 1.5h - 2h.

Precio sin Iva 21% **65€**

** Mínimo 740€ + IVA*

#trabajoenequipo

INICIACIÓN A TALLER DE CÓCTELES

+ TEAM BUILDING EXPRESS (3 PLATOS)









CÓCTELES

- Expresso Martini
- Moscow Mule

MENÚ

- Bikini trufado de butifarra del perol y cheddar *
- Arroz meloso de langostinos y calamars a la llauna con julivertada *
- Nuestra versión del tiramisú *

** Fácilmente adaptable a veganos*
*** Fácilmente adaptable para celiacos y veganos.*

Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Duración de las dos actividades y degustación: 3h.

Precio sin Iva 21% **95€**

TAPAS CREATIVAS + COCTELERÍA

MENÚ

- ¡Novedad Cócteles!: se hará uno a escoger entre tres opciones.
- Bikini trufado de butifarra del perol y cheddar *
- “Cresta” de atún y piquillos con salvitxada *
- Nuestra “Rusa” con Gambas y encurtidos *
- Arroz meloso de langostinos y calamars a la llauna con julivertada *
- Nuestra versión del tiramisú *
- Cafés o infusiones *(si el cliente lo ha contratado)*

** Fácilmente adaptable a veganos*
*** Fácilmente adaptable para celiacos y veganos.*








Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad, la bebida y de regalo el delantal.

Mínimo 12 personas.

Bebida incluida: 1 botella de vino blanco / tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas.

Duración de la actividad de 2.5h - 3h.

Precio sin Iva 21% **75€**

EXTRA

- Todas las actividades se podrán complementar con un **mojito** preparado por nuestros chefs al momento.
- Todos los participants se llevarán de **regalo** el **vaso reutilizable** que lleva impresa la receta del mojito.



Precio/persona
sin Iva 21%

10€

CONTACTO

JOSÉ LUIS MATEU
+34 609 342 066

JOSELUIS@LA-PATENTE.ES

ESPACIO VILLARROEL: C. DE VILLARROEL, 123, 08011 BARCELONA
ESPACIO PARALELO: AV. DEL PARAL·LEL, 140, 08015 BARCELONA

