



MADSPILDS- WORKSHOPS FOR VIRKSOMHEDER OG PRIVATE (TEAMBUILDING)

rub & stub

BOOKING, PRIS OG SPØRGSMÅL

MARIA ABRAHAMSEN
+45 3435640
MARIA@SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: @BRUGRUBOGSTUB
INSTAGRAM: @RUBOGSTUB
LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

Rub & Stubs aktive madoplevelser for virksomheder og private kan både styrke (det kollegiale) fællesskab og sætte rammen for en festlig aften. Vi skræddersyr kreativ gastronomisk teambuilding og særegne middagsoplevelser, som alle har ressourcebevidsthed og god mad som omdrejningspunkt.

BÆREDYGTIG GASTRONOMISK WORKSHOP

Indhold: Efter en kort introduktion til madspiltsproblematikken og overskudsvarernes forunderlige verden skal vi i fællesskab transformere dagens overskudsvarer til et festmåltid. Deltagerne skal tænke kreativt, deres teamwork sættes på prøve samtidig med, at de gængse køkkenmetoder bliver udfordret. Aftenen afsluttes med fælles middag.

Varighed: 3-5 timer

Antal: 10-20 personer

Pris: Kontakt os for pris - der er forskellige modeller.

MIDDAG OG FORTÆLLINGER PÅ OVERSKUD

Indhold: Rub & Stubs overskudsmiddag er en uformel middag og en sjov oplevelse, som styrker det sociale fællesskab og giver nye samtaleemner. Vi sammensætter jeres middag af overskudsvarer og fortæller de sjove baggrundshistorier om dem.

Middagen er i sig selv en fremragende madoplevelse, og den præsenterer jer også for skæve fortællinger, overraskelser og nye sammensætninger.

Varighed: 2-4 timer

Antal: 20-40 personer

Pris: Kontakt os for pris - der er forskellige modeller.