

Kokkauskurssien järjestäminen



Ravintola Gustav Wasa (GW) suunnittelee kokkauskurssien järjestämistä.

Tällä kyselyllä pyritään selvittämään vastaajien kiinnostusta kursseille osallistumiseen ja niiden sisältöön.

1. Henkilötiedot

1.1. Vastaajan ikä

alle 30 31 - 45 46 - 60 yli 60

Ikä

1.2. Vastaajan sukupuoli

Mies

Nainen

2. Kiinnostukset

2.1. Ravintola Gustav Wasa (GW) suunnittelee kokkauskurssien järjestämistä. Kiinnostaisiko sinua osallistua tällaiselle kurssille:

Kyllä Ei Mahdollisesti En osaa sanoa

2.1.1. Osallistujana GW:n ryhmässä

Kyllä Ei Mahdollisesti En osaa sanoa

2.1.2. Osallistujana omassa ryhmässä

Kyllä Ei Mahdollisesti En osaa sanoa

2.1.3. Osallistujana yrityksesi ryhmässä

2.2. Mitä odotuksia sinulla on GW:n järjestämälle kokkauskurssille? ?

2.3. Mitkä seuraavista teemoista kiinnostaisivat sinua? (1= ei ollenkaan, 6=todella paljon) ?

	1	2	3	4	5	6
Ruuan ja viinin yhdistäminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viininmaistajaiset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Riistaruoalien valmistus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kala- ja äyriäisruokien valmistus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Skandinaavinen ruoka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eteläeurooppalainen ruoka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kausiruokateema	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jälkiruokateema	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2.3.1. En osaa sanoa, mikään esitetystä teemoista ei kiinnosta minua

Mikä?

2.3.2. Kiinnostaisiko sinua jokin muu teema?

2.4. Mikäli kurssi järjestettäisiin esim. 5 kerran jaksona, olisiko sopiva väli? (Valitse vähintään 1, enintään 2) ?

Kerran viikossa

Kaksi kertaa viikossa

Kerran kuukaudessa

Mielestäni 1 kerran kurssi (4 h) on kiinnostavampi

En ole kiinnostunut sarjakurssista

En osaa sanoa

Montako kertaa

2.4.1. Kuinka monen sarjan kurssi kiinnostaisi sinua?

3. Odotukset

3.1. Mitä sisältöä odotat kokkauskurssilta? (1=ei ollenkaan, 6=todella paljon) ?

	1	2	3	4	5	6
Ateriakokonaisuuden valmistus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokien ja viinien yhdistäminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viininmaistajaiset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Opastus ruoanlaiton tekniikoihin, esim. kalan käsittely	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan teko rennosti ryhmässä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oppia tekemään ateriakokonaisuus ja valmistaa sama myöhemmin kotiväelle tai ystäville	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kattauksen perusteet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.1.1. Jos odotat jotain muuta sisältöä, kerro mitä

3.2. Mitä odotuksia sinulla on yhteisestä ruokailutilanteesta? (1=ei ollenkaan,6=todella paljon) ?

	1	2	3	4	5	6
Vapaata kanssakäymistä, keskustelua	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Keskustelua ateriakokonaisuudesta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.2.1. Jos odotat jotain muuta yhteisestä ruokailutilanteesta, kerro mitä

3.3. Mikä olisi mielestäsi hyvä aika ja päivä (4 h) kokkauskurssille?(Valitse korkeintaan 2) ?

- Arki-aamupäivä
 Arki-iltapäivä
 Arki-ilta
 Lauantai-aamupäivä
 Lauantai-iltapäivä
 En osaa sanoa
 Jokin muu aika

3.3.1. Jos sinulle sopisi jokin muu aika, kerro mikä

3.4. Kumpi hinnoittelutapa on mielestäsi parempi? (Valitse vain 1) ?

- Juomat sisältyvät kurssin hintaan
 Juomat laskutetaan erikseen

Kyllä Ei En osaa sanoa

3.5. Haluaisitko saada lahjakortin kokkauskurssille?

Kyllä Ei En osaa sanoa

3.6. Haluaisitko antaa lahjakortin kokkauskurssille?

Kyllä Ei En osaa sanoa

3.7. Onko yrityksessäsi halua osallistua ryhmänä kokkauskurssille?

Kyllä Ei En osaa sanoa

3.8. Onko sinulla kiinnostusta kerätä oma ryhmä kokkauskurssille?

4. Lisäarvo

4.1. Ravintola Gustav Wasa (GW) haluaa kokkauskurssiensa olevan korkean laatustandardinsa mukaisia.

4.1.1. Paljonko mielestäsi on kohtuullinen hinta ravintolassa järjesteyille kokkauskurssille sisältäen opetuksen, raaka-aineet 3 ruokalajin ateriakokonaisuudelle sekä ruokajuomat? --Valitse tästä--

4.2. Mikä seuraavista antaisi kurssille lisäarvoa, valitse 2 tärkeintä? ?

 Kokkihattu

<input type="checkbox"/> Reseptit	
<input type="checkbox"/> Kauppalista raaka-aineista	
<input type="checkbox"/> Esiliina	
<input type="checkbox"/> Diplomi	
<input type="checkbox"/> Jokin muu	
<input type="checkbox"/> En osaa sanoa	
4.2.1. Jos valitsit "jokin muu", kerro mikä <input type="text"/>	
4.3. Mitkä seuraavista ovat mielestäsi kokkauskurssin valinnassa tärkeitä kriteereitä? (Valitse vähintään 1, enintään 3) ?	
<input type="checkbox"/> Hint	
<input type="checkbox"/> Teema	
<input type="checkbox"/> Laatu	
<input type="checkbox"/> Ajankohta	
<input type="checkbox"/> Järjestäjä	
<input type="checkbox"/> Jokin muu	
<input type="checkbox"/> En osaa sanoa	
4.3.1. Jos valitsit "jokin muu", kerro mikä <input type="text"/>	
4.4. Onko sinulla muita ideoita kokkauskurssille? ? <input type="text"/>	
4.5. Mikä ei mielestäsi ole tärkeää kokkauskurssin sisällössä? ? <input type="text"/>	
Ravintola arpoo kaikkien vastanneiden kesken 2 Tasting-menyötä juomineen Gustav Wasassa. Yhteystiedot ovat ainoastaan arvontaa varten eikä niitä voida yhdistää vastauksiin.	
Nimi ? <input type="text" value="Mikko Mallikas"/>	
E-mail osoite ? <input type="text" value="mikko.mallikas@vaasa.fi"/>	
Tietojen lähetys	
<input type="button" value="Tallenna"/>	

Kiitos vastauksestasi. Onnea arvontaan!

Järjestelmänä Eduix E-lomake 3.1, www.e-lomake.fi

Anordning av matlagningskurser



Restaurang Gustav Wasa (GW) planerar att anordna matlagningskurser. Med denna förfrågning försöker vi utreda vilket intresse de tillfrågade har gällande deltagande i matlagningskurser samt för kursernas innehåll.

1. Personuppgifter

1.1. Respondentens ålder

under 30 31 - 45 46 - 60 över 60

Ålder

1.2. Kön

Man

Kvinna

2. Intressen

2.1. Restaurang Gustav Wasa (GW) planerar att anordna matlagningskurser. Skulle du vara intresserad av att delta i en sådan kurs?

Ja Nej Möjligen Vet inte

2.1.1. Som deltagare i GW:s grupp

Ja Nej Möjligen Vet inte

2.1.2. Som deltagare i en egen grupp

Ja Nej Möjligen Vet inte

2.1.3. Som deltagare i en grupp från din arbetsplats

2.2. Vad har du för förväntningar på matlagningskurser som GW anordnar? ?

2.3. Vilka av följande teman skulle intressera dig? (1=inte alls, 6=väldigt mycket) ?

	1	2	3	4	5	6
Kombinationen mat och vin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vinprovsmakning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tillredning av vilt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tillredning av fisk och skaldjur	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Skandinavisk mat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sydeuropeisk mat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Säsongsstema	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Desserter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2.3.1. Vet inte, inget av de presenterade temana intresserar mig

Vilket?

2.3.2. Skulle du vara intresserad av något annat tema?

2.4. Om kursen anordnas t.ex. som en 5 gångers serie, när skulle det vara lämpligt att ha kursen? (Välj 1, högst 2) ?

- En gång i veckan
- Två gånger i veckan
- En gång i månaden

- Jag tycker att en 1 gångs kurs (4h) skulle vara mera intressant
- Jag är inte intresserad av en seriekurs
- Vet inte

Hurudan serie?

2.4.1. Hurudan serie skulle intressera dig?

3. Förväntningar

3.1. Vilket innehåll förväntar du dig av matlagningskursen?(1=inte alls, 6=väldigt mycket) ?

	1	2	3	4	5	6
Förberedning av en meny	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kombinationen mat och vin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vinprovsmakning	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Introduktion till matlagningstekniker (t.ex. förberedning av fisk)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Avkopplande matlagning i grupp	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Att lära sig förbereda en meny och sedan tillaga samma meny hemma eller för vänner	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dukningens grunder	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.1.1. Om du förväntar dig någont annat innehåll, berätta hurudant?

3.2. Vad har du för förväntningar på en gemensam måltid? (1=inte alls, 6=väldigt mycket) ?

	1	2	3	4	5	6
Fritt umgänge, diskussion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Diskussion kring menyn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.2.1. Om du har några andra förväntningar på en gemensam måltid, berätta vilka

3.3. Vilken dag och tid skulle enligt dig vara passande för kursen (4h)? (Välj högst 2) ?

- Vardag-förmiddag
- Vardag-eftermiddag
- Vardag-kväll
- Lördag-förmiddag
- Lördag-eftermiddag
- Vet inte
- Någon annan tid

3.3.1. Om någon annan tid skulle passa dig, berätta vilken

3.4. Vilken prissättning är bäst enligt dig? (Välj bara 1) ?

- Drycker ingår i kursens pris
- Drycker faktureras skilt enligt konsumtion

Ja Nej Vet inte

3.5. Skulle du vilja få ett presentkort till matlagningskursen?

Ja Nej Vet inte

3.6. Skulle du vilja ge ett presentkort till matlagningskursen?

Ja Nej Vet inte

3.7. Finns det intresse i ditt företag att delta i en matlagningskurs som en grupp?

Ja Nej Vet inte

3.8. Har du själv intresse av att samla ihop en egen grupp till en matlagningskurs?

4. Tilläggsvärde

4.1. Restaurang Gustav Wasa (GW) vill anordna sina matlagningskurser enligt den höga kvalitetsstandarden.

4.1.1. Vad anser du skulle vara ett rimligt pris för en matlagningskurs i en restaurang innehållande undervisning, råvarorna för en 3 rätters meny och matdryck?

4.2. Vilka av de följande sakerna skulle ge ett tilläggsvärde till kursen? (Välj 2 viktigaste) ?

- Kockhatt
- Recept
- Matlista med ingredienser
- Förkläde
- Diplom
- Någonting annat
- Vet inte

4.2.1. Om du valde "någonting annat", berätta vad

4.3. Vilka av de följande anser du vara viktigast i valet av en matlagningskurs? (Välj 1, högst 3) ?

- Pris
- Tema
- Kvalitet
- Tidpunkt
- Arrangör
- Någonting annat
- Vet inte

4.3.1. Om du valde "någonting annat", berätta vad

4.4. Har du några andra idéer för en matlagningskurs? ?

4.5. Vad anser du är mindre viktigt i innehållet av en matlagningskurs? ?

Restaurangen lottar ut 2 Tasting-menyer med dryck i Restaurang Gustav Wasa bland alla som har besvarat förfrågan. Kontaktuppgifterna är enbart för utlottningen och kan inte kombineras med svaren.

Namn ?

E-postadress ?

Sändning av information

Tack för Dina svar! Lycka till med utlottningen!

Järjestelmä Eduix E-lomake 3.1, www.e-lomake.fi

Organizing cooking courses



Restaurant Gustav Wasa (GW) is planning to start organizing cooking courses. With this questionnaire we are aiming at finding out respondents' interest to participate in these courses. At the same time we would also like to find out which course contents would interest the respondents.

1. Personal data

1.1. Respondent's age

under 30 31 - 45 46 - 60 over 60

Age

1.2. Sex

Male

Female

2. Interests

2.1. Restaurant Gustav Wasa (GW) is planning to organize cooking courses, would you be interested in participating in such a course?

Yes No Possibly Don't know

2.1.1. Participating in GW's group

Yes No Possibly Don't know

2.1.2. Participating in your own group

Yes No Possibly Don't know

2.1.3. Participating in your company's group

2.2. What are your expectations of a cooking course that GW is arranging? ?

2.3. Which of the following themes would interest you?(1=not at all, 6=very much) ?

	1	2	3	4	5	6
Combination of food and wine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wine tasting	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Preparation of game dishes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Preparation of fish and seafood	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Scandinavian food	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
South european food	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Seasonal theme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dessert theme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2.3.1. I don't know, none of the presented themes interest me

Which?

2.3.2. Would you be interested in any other theme?

2.4. If a course is arranged e.g. as a 5-time-course, what would be suitable intervals? (Choose 1, at the most 2) ?

Once a week

Twice a week
 once a month
 I think 1-time course (4h) would be more interesting
 I'm not interested in a course series
 I don't know

How long series

2.4.1. How long series would interest you?

3. Expectations

3.1. What contents are you looking for in a cooking course? (1=not at all, 6=very much) ?

	1	2	3	4	5	6
Preparing a menu (3-course meal)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Combining food and wine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wine tasting	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Introduction of cooking techniques (e.g. fish preparation)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Relaxed cooking in a group	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
To learn how to prepare a menu and later prepare the same	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Criteria for setting a table	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.1.1. If you wish to have some other contents, please indicate

3.2. What are your expectations of the dining event? (1=not at all, 6=very much) ?

	1	2	3	4	5	6
Free discussion, socializing	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Discussion about the menu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.2.1. If you have any other expectations about the dining event, please indicate

3.3. What would be a good day and time for the course (4 h)? (Choose 2 at the most) ?

Weekdays, in the morning
 Weekdays, in the afternoon
 Weekdays, in the evening
 Saturday, in the morning
 Saturday, in the afternoon
 Don't know
 Some other time

3.3.1. If some other time would be more suitable, please tell which

3.4. Which pricing do you prefer? (Choose only 1) ?

Beverages are included in the course price
 Beverages are invoiced separately according to consumption

Yes No Don't know

3.5. Would you like to get a gift voucher to a cooking course?

Yes No Don't know

3.6. Would you like to give a gift voucher to a cooking course?

	Yes	No	Don't know
3.7. Is there any interest in your company to participate in a cooking course as a group?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Yes No Don't know
3.8. Do you have any interest in gathering your own cooking course group? <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

4. Additional value

4.1. Restaurant Gustav Wasa (GW) would like to have high quality standard in their cooking courses.

4.1.1. How much do you think is a reasonable price for a cooking course arranged in a restaurant, including: training, raw materials for 3-course meal and beverages?

4.2. Which of the following items would give added value for the course? (Choose 2 most important) ?

- Chef's hat
- Recipes
- Shopping list of ingredients
- Apron
- Diploma
- Something else
- Don't know

4.2.1. If you chose "something else" tell what

4.3. Which of the following is most important in choosing a cooking course? (Chose 1, at the most 3) ?

- Price
- Theme
- Quality
- Time
- Organizer
- Something else
- Don't know

4.3.1. If you chose "something else", tell what

4.4. Do you have any other ideas for a cooking course? ?

4.5. What do you think is not important in a cooking course? ?

The restaurant will draw lots among those who have answered the survey to win 2 Tasting menus with beverages in Restaurant Gustav Wasa.

The contact information is only for the draw and cannot be combined to the answers.

Name ?

E-mail address ?

Sending information

Thank you for your answers! Good luck with the lottery!

Järjestelmänä Eduix E-lomake 3.1, www.e-lomake.fi

Paikka	Teema	Meny	€	h	Hintaan sis.
Helsingin kullnaarinen instituutti	Pieniä ja suuria rapuja	Katkarapumignon ja limettimarinoitua avokadao Rapukeitto Marinoitua jättikattakaravun pyrstöjä katalonialaiseen tapaan	95	3 h	Opetus, reseptit, maisjaiset ja viinilasillinen
	Ruoka- ja viini	Passlonmarinoitua lohta, gorgonzolalla kuorrutettu häränpihvi ja viinirypälekastiketta, tummasuklaatortua ja vadelmakastiketta	95	3 h	Opetus, reseptit, maisjaiset ja viinilasillinen
	Sushi	Norimaki? Nigirisushi? Gari? Wasabe? Miso? Opitaan sushi-sanastoa ja valmistetaan erilaisia susheja	95	3 h	Opetus, reseptit, maisjaiset ja viinilasillinen
	Isänpäivän liekitys	Scampit appelsiinikastikkeella, neljän pippurin pihvi, liekitetty omenalehikäinen	95	3 h	Opetus, reseptit, maisjaiset ja viinilasillinen
	Juhlailallinen	Keitettyä mustajuurta, mätikastike, pinaatilla ja sienillä täytetty poronfilee, katajanmarjakastike, vodkalla maustettu tyrnimousse	95	3 h	Opetus, reseptit, maisjaiset ja viinilasillinen
Helsingin kullnaarinen instituutti	Kastikekurssi	Peruskastikkeet ja niiden varioiminen. Klassikot. Vaaleiden ja tummien, kämpmien ja kylmien kastikkeiden valmistus ja niihin sopivat ruoat. Jälkiruokakastike .	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, Kullnaarisen instituutin esiliina ja kurssidiplomi
	Italian menu	Pastan ja italialaisten herkkuruokien valmistus	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, Kullnaarisen instituutin esiliina ja kurssidiplomi
	Jälkiruoka-kurssi	Lämpöisiä jälkiruokia talven kylmiin hetkiin (suklaatuotteet)	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, Kullnaarisen instituutin esiliina ja kurssidiplomi
	Molekyylilokkauskurssi	Molekyylilokkauksen perusteet, sovellettavissa kotiloihin	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, ja kurssidiplomi. Kurssilla lainausta, jokaiselle yllätyslähjä.
	Lihakurssi	Erialaisten liharuokien valmistaminen, niksäjä miten valmistetaan trendikkäästi maistuvaa lihaa	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, Kullnaarisen instituutin esiliina ja kurssidiplomi
	Rilista- ja sienikurssi	Lentävien ja nelijalkaisten rilista- sekä sieniruokien valmistaminen	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, Kullnaarisen instituutin esiliina ja kurssidiplomi
	Jouluruoka	Vinkejä joulupöytään, helppoja ja nopeita jouluruokia	200	6 h	Aamukahvi, opetus, reseptikirja, lasillinen kuohuviiniä, 6 ruokalajin aterian viineineen, Kullnaarisen instituutin esiliina ja kurssidiplomi
Kullnaarinen Instituutti, kokkausillat	Erlaisia teemoja	Italia, Ranska, välimeren maiden herkut, tapas, ruoan ja viinin harmonia Suomalaista kansainvälisesti, kalaa läheltä ja kaukaa, liekitys, aasia, rilista ja sieni, jouluruokia			Alkumalja Teoria- ja käytännön opetus keittiömestarin opastuksella, tiskaaja-tarjoilijan avustus, Kullnaarisen Instituutin esiliina kotiin vietäväksi, menun mukainen ateria viineineen (2 lasia), reseptivihko
	Elokuun herkuttelumeny	Suppilovahverosalaattia Rapukeittoa Kalkkunanrintaa Maxim ja seesamperunaa Suomalaisia kesämarjoja ja sampanja sabayone	185		Alkumalja Teoria- ja käytännön opetus keittiömestarin opastuksella, tiskaaja-tarjoilijan avustus, Kullnaarisen Instituutin esiliina kotiin vietäväksi, menun mukainen ateria viineineen (2 lasia), reseptivihko
	Syyskuun herkuttelumeny	Suppilovahverosalaattia Kurpitsakeittoa Hanhenrintaa ja omenakastiketta	185		Alkumalja Teoria- ja käytännön opetus keittiömestarin opastuksella, tiskaaja-tarjoilijan avustus, Kullnaarisen Instituutin esiliina kotiin vietäväksi, menun mukainen ateria viineineen (2 lasia), reseptivihko
	Meny deluxe	Hummeria Thermidor Maa-artisokkakeitto Kyyhkystä savojjinkaalissa, rosmariinikastike, kuminaperunat, tuorejuustokohokas, lakkakastike	225		Alkumalja Teoria- ja käytännön opetus keittiömestarin opastuksella, tiskaaja-tarjoilijan avustus, Kullnaarisen Instituutin esiliina kotiin vietäväksi, menun mukainen ateria viineineen (2 lasia), reseptivihko
	Cocktail-hetki	Kurssilaiset valmistavat itsellensä tai toisillensa raikkaan cocktailin lyhyen opetustuokion jälkeen	14		
	Kahvidrinkki	Kurssilaiset valmistavat itsellensä tai toisillensa lämpimän kahvidrinkin lyhyen opetustuokion jälkeen	14		
	Arvaa mihin tätä keittiövekotinta käytetään		50		
	Lautaslinan taittomallit		50		
Hotelli Emilia, Hämeenlinna	Cooking school	Erlaisia menyvalintoja	Alk. 155	4-5 h	Kokoontuminen ja tervetuloalja, menun ja viinien esittely, työskentely ryhmissä, lähiopetus, pöydän kattaminen
Ravintola Planissimo	Kokkikoulu	Erlaisia menyvalintoja			Kokkikoulu keittiömestarin opastuksella, reseptiä, kuohuviini, menun sopivat viinit (3 kaatoa)
	Espanja	Kurpitsakeitto, timjamivoita ja valkosipulleipiä Friteerattu turskabrandade, tomaattia ja aiolla Suklaa-fudgetartalletti ja kanelijäätelö	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Ranska	Nissan salaattia ja paahdettua tonnikalaa Ranskalainen vihanneskeitto, pistou Bressen kanaa, papu cassoulet ja huhtasienimakkaraa Vadelmakohokas, suklaajäätelöä ja mehustettuja vadelmia	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle

	Italiaa ristiin rastiin	Menu 1. Carpaccio, rucolasalaattia ja huhtasiemenmajoneesia Risotto paahdetuista paprikoista, parmankinkkusipsi Haudutettua merikruttia, caponata, vuohenjuustognoccheja Lämmintä suklaakakkua, pistaasijäätelöä ja kirsikoita	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
		Menu 2. Salaatti uunipunajuurista, hunajadressing Taglatelle puttanesca, paistettuja tilkerirapuja Karitsankareta, perunaohukaisia ja tummaa valkosipulikasiketta Rosmariinilla maustettu pannacotta, mansikoita ja mansikkasorbettia	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Sushi	Misokelitto Sushi: nigiri (lohi, tonnikala, siika, ika (kalmari, mäti, härkä) Maki: kasvis, teriyakikana, friteerattu tilkeriravunpyrstö Inarisushi Suklaa-kinako fondant ja vihreäteijäätelöä	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Suomi	Maa-artisokkakreemiä, mulkunmätää ja tillihyytelöä Kuohkeaa jokirapukeittoa ja jokirapuwrappi Haudutettua poronpotkaa, poron ulkoselektettä, puikulavoita ja katajanmarjakastiketta Jogurttivanukasta, lakkasorbettia ja manteli-inkiväärikakkua	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Aasia	Tonnikalarella, soijavaahtoa ja kurkku-mangosalaattia Kanaa vihreässä currykastikkeessa Maustelista rapukeittoa ja paistettuja tilkerirapuja Paistettua ankkaa ja vihanneksia Kookosvanukasta, litsiumusorbettia ja ananasta	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Viskimenu	Jokiraputoast, hollandaisekastiketta ja fenkolisalaattia Paahdettua munakoiso-herkkusenikeittoa ja viskikermaa Kevyesti savustettua härän sisäseläketä, viherpippurikasiketta Ja sinihomejuustolla maustettua perunagratiniä Mallasleipäkohokas ja vaniljajäätelöä	180 170 160 150	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Meze	Tabbulla Humusta Mintulla maustettua kurkkuja ja jogurttia Korianterin ja valkosipulin kera paistettuja herkkusieniä Avokado-tomaattisalaattia Falafel Feta-pinaattipiirasta Paistettua halloumijuustoa Timjamilla maustettuja lampaankyljyksiä Grillattuja tilkeriravunpyrstöjä Pistaasibaklava, appelsiinijäätelö	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Tapas	Marinoituja oliiveja Suolattuja manteleita Munakoiso-paprika dippiä Friteerattua Manchegojuustoa ja kvittenihilloa Tortilla Española Vuohenjuustolla täytettyjä paprikoita Paistettuja perunoita ja aïoli Sitruunalla maustettuja tilkerirapuja Espanjalaisia lihappulla mantelkastikkeessa Ilmakuvattua kinkkua ja kroketteja Inkivääriillä maustettua vesimelonia ja jogurttimoussea	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Shamppanjamenu	Sinisimpukkakeittoa, hernesoseella täytettyä tuulihattuja Paistettua ankanmaksaa ja viikunahilloketta Glaseerattua vasikankateenkorvaa ja huhtasiemenkastiketta Majarisuklaakakkua, vademasorbettia ja shamppaja- vaniljahyytelöä	180 170 160 150	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
	Suklaamenu	Merirapuja, sitruunaruocho-valkosuklaakastiketta ja mangoa Paistettua ankanmaksaa, kaakaopapunougatinea ja vadelmaviegretti Yrttien kera paistettua poroa, maustelista suklaakastiketta xocopilli ja selleripyreetä Limevaahtoa, valkosuklaata ja mansikkahyytelöä Suklaafondant, vaniljajäätelöä ja appelsiinia	185 175 165 155	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle
Kokkikoulu Espa	Lounaskokki-koulu	Sisältää alkuun lailliset kuohuviiniä, pitnetä suolapalaa, essun, kokin, tarjoilijan, tilan, menun, reseptikan sekä iloisen palvelun ja hyvän opin hellan ääreltä! Juomat menekin mukaan, essun saa mukaan	100 90 80	6 h	10-15 hengelle 16-20 hengelle Yli 20 hengelle
	Wine tasting	1. Champagne ja kuohuviiniä 2. Päärypäleet 3. Uusi maailma vs. vanha maailma 4. Espanja 5. Italia			
	Drinkkikoulu	Home Bartending Kävijä tutustetaan cocktailien ja juomasekoitusten maailmaan sekä annetaan hyvät valmiudet valmistaa kansainvälisiä juomasekoituksia kotiloissa	500 +	2 h	Max. 20 henkeä
		Cocktail Adventure: from past to present: selkkailu alkoholin ja cocktailien historiaan sekä kansainvälisiin trendijuomiin. Oppilaiden tehtävänä on istua, oppia sekä maistella historiallisia juomasekoituksia, ei tehdä niitä itse.	700 +	2,5 h	Max. 30
		Food & Cocktails	37 + raaka- aineet		Toteutetaan kokkikoulun normaalien tapahtumien yhteydessä, jolloin asiakkaat valmistavat 2 kv-tason juomasekoitusta muun ruoan valmistuksen ohessa
	Syysriistamenu	Siikatartar, kirkastettu kanttarellilemi, patasorsaa ja kermanen lintukastike, omenatarteletti	165 155 145 135	6 h	6-12 hengelle 13-17 hengelle 18-24 hengelle 25-32 hengelle

