



Εργαστήρια γεύσεων
με τον Γαστρονόμο
στο “The Ranch”

3-4 Μαρτίου

γαστρονόμος





Το Εργαστήρι των Γεύσεων
με τον Γαστρονόμο
έρχεται στο "The Ranch"

Η ομάδα του "The Ranch" μαζί με την ομάδα του «Γαστρονόμου» και το e-shop επιλεγμένων ελληνικών προϊόντων akros.gr έχουν ετοιμάσει για σας ένα απολαυστικό διήμερο! Σας προσκαλούμε να ζήσετε μαζί μας ένα γαστρονομικό event γεμάτο χρώματα, αρώματα, γεύσεις και παιχνιδιάρικα μαγειρικά δρώμενα για μικρούς και μεγάλους!

Γαστρονομικές Δραστηριότητες

- ✓ Workshop για τα παιδιά με τη chef του Γαστρονόμου, Νένα Ισμυρνόγλου:
Φτιάχνουμε χειροποίητα καπελάκια σεφ,
φοράμε ποδιές και **ζυμώνουμε «ζυμαρόπιτα»!**
- ✓ Γνωριμία με τα βιολογικά κρασιά του «Κτήματος Νικολάου» από τη Νεμέα:
γευσιγνωσία κρασιών για τους ενήλικες
- ✓ Γνωριμία με τα κρητικά ποικιλιακά μέλια «Μελίγυρις»:
γευσιγνωσία μελιού & εκπαίδευση για παιδιά & ενήλικες
- ✓ Ξενάγηση στο Παραδοσιακό Εκπαιδευτικό Χωριό: επίσκεψη στον ειδικά διαμορφωμένο εκθεσιακό χώρο μέσα στο Ranch, αφιερωμένο σε παλιά επαγγέλματα: αλευρόμυλο, ελαιοτριβείο, τυροκομείο, παντοπωλείο, φάρμα κ.ά.
- ✓ Διαγωνισμοί με **απολαυστικά δώρα**: καλάθια με σπάνια προϊόντα ελληνικής γαστρονομίας





Και φυσικά οι αγαπημένες δραστηριότητες του “The Ranch”:

- ✓ Βόλτα με το άλογο
- ✓ Βόλτα με την άμαξα
- ✓ Περιήγηση στο “The Ranch” με το τρενάκι
- ✓ Τοξοβολία
- ✓ Rodeo
- ✓ Χρήση όλου του αθλητικού κέντρου του “The Ranch” (ποδόσφαιρο, μπάσκετ, βόλεϊ, τέννις, ping-pong)



Μενού Σαββάτου

Το μενού επιμελείται η **σεφ Νένα Ισμυρνόγλου** με επιλεγμένα προϊόντα Ελλήνων παραγωγών από το e-shop **akros.gr**

Γεύμα Μπουφέ

Πρασινάδες με ξερά σύκα και βινεγκρέτ με μέλι, Λαχανοσαλάτα με λαδολέμονο με κρόκο Κοζάνης και ψητά καρότα, Φάβα με κάπαρη και ντοματίνια Τραχανάς με φέτα, Μανιτάρια πλευρώτους στο φούρνο λεμονάτα, Κεφτεδάκια κοκκινιστά με χυλοπίτες, Χοιρινό στη λαδόκολλα με αρωματικά Γαλατόπιτα

Δείπνο Μπουφέ

Μαρουλοσαλάτα με ρόκα, φρέσκο σπανάκι, λάχανο, τραγανό μπέικον, ντόπια μυζήθρα και βινεγκρέτ με σταφίδες, Λαχανικά στον ατμό με σουσαμένιο λαδολέμονο, Σουφλέ με μανιτάρια Χούμους με κουκουνάρι και ντοματίνια μαζί με τραγανές πίτες, Γίδα βραστή σε αρωματικά, βοτανα, σάλτσα πέστο, πολίτικο πιλάφι, Σπαγκέτι με κιμά και φέτα, Τάρτα σοκολάτα με σάλτσα καραμέλας

Μενού Κυριακής

Το μενού επιμελείται σεφ Νένα Ισμυρνόγλου με επιλεγμένα προϊόντα Ελλήνων παραγωγών από το e-shop akros.gr

Πρωινό

Καφές φίλτρου, γάλα, σοκολατούχο γάλα, τσάι, χυμός πορτοκάλι, κέικ σοκολάτας, κέικ βανίλιας, cornflakes, ομελέτα, αυγά βραστά αυγά τηγανιτά, τηγανίτες, ζαμπόν γαλοπούλα, μπέικον, τυρί, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι, μερέντα, γιαούρτι, ψωμί, φρυγανιές, φρούτα, Τάρτα με αρωματικά χόρτα, γιαούρτι και φέτα, Ομελέτα με μανιτάρια και δεντρολίβανο

Γεύμα Μπουφέ

Πρασινάδες με γραβιέρα, παξιμαδάκια και μαυροκούκι, Μαυρομάτικα φασόλια σαλάτα με ελιές, ντοματίνια και αρωματικά, Τυρόπιτα γρήγορη με φύλλο κρούστας, σουσάμι και πετιμέζι, Γίγαντες στη γάστρα με μέλι και άνηθο Βίδες με μανιτάρια σιτάκε, δεντρολίβανο, κεφαλοτύρι, Κοτόπουλο κρασάτο με καρότα, Πατάτες κυδωνάτες στο φούρνο με πάπρικα, Μοσχαράκι μαγειρεμένο με μουστάρδα λεμόνι και θυμάρι, Μελόπιτα





ΚΟΣΤΟΣ ΜΟΝΟΗΜΕΡΗΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Σάββατο ή Κυριακή

✓ Κόστος με γεύμα: **15€** το άτομο

✓ Κόστος χωρίς γεύμα: **7€** το άτομο

* Τα παιδιά κάτω των τριών ετών δεν χρεώνονται

Περιλαμβάνει:

✓ Χρήση όλων των χώρων και των δραστηριοτήτων του "The Ranch"

ΚΟΣΤΟΣ ΔΙΗΜΕΡΗΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το συνολικό κόστος ανά άτομο είναι:

✓ Ενήλικες **70€**

✓ Παιδιά **50€**

* Τα παιδιά κάτω των τριών ετών δεν χρεώνονται

Περιλαμβάνει:

✓ Χρήση όλων των χώρων και των δραστηριοτήτων του "The Ranch"

✓ Διανυκτέρευση σε ξύλινα δωμάτια με θέρμανση

✓ Πλήρη διατροφή σε μπουφέ

✓ Ψυχαγωγία για τα παιδιά !!!

Σας γνωρίζουμε την ύπαρξη πλήρως εξοπλισμένου ιατρείου.



γαστρονόμος



The Ranch
Σοφικό Κορινθίας
Τηλ: 2741093800
Fax: 2741093679

Γραφεία Πειραιά
Ακτή Μιαούλη 5, Πειραιάς
Τ: 2104100121, 2104100122
F: 2104100123

