



FAQ

HOEVEEL KOST EEN WORKSHOP?

55€ per persoon (excl. Btw) Met een minimum opstartkost van 495€ of gelijk aan 9 personen. Dus als je nu met 1 of 3 of 5 personen bent, je betaalt dan dezelfde prijs.

1-9 personen = 495 € (excl. Btw)

Vanaf 16 personen is er een korting mogelijk.

Voor een duidelijke offerte mail ons op:

info@mundorico.be

WAT IS ALLEMAAL INBEGREPEN IN ZO EEN WORKSHOP?

Een volledige reisbeleving, verhaal en culinair avontuur. Het gebruik van onze ruimtes, een receptenfiche met alle gerechtjes met passie uitgelegd. Het gebruik van onze kookmaterialen, kookschorten en machines. Het opeten van al het lekkers dat we maken én genieten van het samenzijn.

HOELANG DUURT EEN WORKSHOP?

3 - 4 uren, afhankelijk van de dynamiek en snelheid van de groep. Soms wordt er graag gebabbeld en minder vlot gewerkt, soms wordt er heel vlijtig gekookt en opgeruimd.

ZIJN DRANKJES INBEGREPEN?

Koffie, thee en kraantjeswater zijn altijd inbegrepen. Er is een frigo beschikbaar met blikjes frisdrank (met of zonder suiker), biertjes (2€) en flessen wijn (14€) indien je toch iets anders wilt. Dranklijst beschikbaar op vraag van de klant.

VANAF HOEVEEL PERSONEN KAN IK EEN WORKSHOP ORGANISEREN?

Als je groep met minder dan 9 is, dan blijft de prijs 495 Euro. Het maakt dan niet uit met hoeveel personen jullie komen, al ben je alleen.

WELKE THEMA'S WORKSHOPS ZIJN ER?

Denk je toch aan een ander thema, vraag gerust!

WAT IS HET MAXIMUM AANTAL PERSONEN?

24 personen. We hebben in de zitruimte 3 tafels ter beschikking voor 8 personen telkens. Maar in de keuken gaan er maximum 15 personen tegelijk. Dit betekent dat als de groep meer dan 15 personen telt, dat we met verschillende teams werken die afwisselen van werkplek.

HOE ZIT HET MET ALLERGENEN?

Deze moet je altijd melden aan de chef bij boeken van een workshop. Wij stellen het menu af op de klant. Zo kunnen pasta- en pizza workshops niet glutenvrij gemaakt worden wegens reeds gebruikte pastamachines met tarwebloem. Wij hebben ook tijd nodig om alle voorbereidingen te treffen indien er allergiën zijn waar rekening mee gehouden moet worden. Als je in je gezelschap 1 allergie hebt, dan is het gezelliger als de rest van de groep meedenkt. Als er meerdere zijn dan is het ook meedenken in groepsgeest. Bijvoorbeeld: Je hebt 1 vegan en 1 halal en 1 glutenvrijepersoon in je groep. Pizza, en pasta is dan niet leuk voor 2 personen. Italiaanse charcuterie ook niet, waarom dan niet de Aziatische kant uit, iedereen kan meedoen! Je wilt je team opbouwen, niet opsplitsen ;)

MOGEN WE ONZE EIGEN DRANKEN MEEBRENGEN?

Wanneer onze klant liever niet beroep wil doen op de drankjes die wij in huis hebben, dan vragen wij een vergoeding van 5 euro per persoon en voorzien wij het nodige. Denk aan het gebruik van onze frigo's, glazen, afwasmachine, slijtage, glasbreuk, de afwas & afdroog zelf, eventueel ijs voorzien, leeggoed opruimen etc etc.

Een soort van *Kurkrecht* dus.





PRIJZEN ZIJN STEEDS EXCLUSIEF BTW

THEMA'S

AUTHENTIC

Italian
Middle Eastern
Ottolenghi extra kost van 5€ pp
European Tapas
Around the World Tapas
Indonesian
South East Asian
Indian

Asian Basics
Latin American
Belgian
Vietnamese
Thai
Mealprepping
Start to vegan
Sushi

PASTALOVERS

Colors in Pasta
Pasta for beginners
Around dough world
Carb-lovers
Pizza battle extra kost van 5€ pp
Pasta Battle

KIDS

Pasta
Pizza
Sushi

