

EVENTOS CORPORATIVOS

LA FOODIETECA

BARCELONA

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS PARA EMPRESAS



TEAM BUILDING CULINARIO EN EL CENTRO DE BARCELONA

MasterChef · Taller de Cocina colaborativa · Show Cooking · Cocktails

Una experiencia que vuestro equipo recordará

ELIGE TU EXPERIENCIA

TEAM BUILDING



TALLER DE COCINA

Taller colaborativo distendido sin competición

Desde 60€/persona

Espacio privado
Team cooking
Menú completo
Bebidas incluidas
Duración: 3h



MASTERCHEF

Dinámica competitiva y divertida por equipos

Desde 65€/persona

Espacio privado
Team cooking
Menú completo
Bebidas incluidas
Gamificación estilo Masterchef
Evaluación final
Duración: 3h



SHOW COOKING

Experiencia guiada por el chef, quien cocina parte o la totalidad del menú.

Desde 68€/persona

Espacio privado
Team cooking
Menú completo
Bebidas incluidas
Gamificación estilo Masterchef
Evaluación final
Duración: 3h

Dinámica

0:00 Llegada del grupo. Recepción y aperitivo de bienvenida (según menú). El chef presenta la actividad y las recetas a elaborar. Se forman los equipos y se seleccionan apitanes.

0:15 Inicio del taller de cocina. Cada equipo tiene su estación de trabajo, al sonar la música el capitán de cada equipo coger los ingredientes del mercado Masterchef.

1:30 Presentación y comida/cena degustación. Cada equipo emplata, sirve y presenta su elaboración al resto de los compañeros.

2:30 Evaluación de platos y equipo ganador. Los capitanes comparten la valoración del trabajo de su equipo y se votan la presentación y sabor de cada plato. Se declara al equipo ganador.

3:00 Fin de evento y salida

Bebidas incluidas: Agua, refrescos, cerveza y una botella de vino para cada 2 personas

Grupos de 10 a 65 personas · Experiencias en español e inglés · IVA no incluido

OTRAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

EXPERIENCIAS CORPORATIVAS A MEDIDA

Diseñamos cada experiencia según las necesidades del grupo:

FORMATO PREMIUM

Experiencias exclusivas para equipos directivos o eventos con clientes

FORMATO FLEXIBLE

Opciones adaptadas a diferentes presupuestos y tamaños de grupo

FORMATOS ESPECIALES

Propuestas **para estudiantes**, grupos internacionales o eventos personalizados



MASTERCHEF **PREMIUM**

Dinámica competitiva por equipos

Desde 75€/persona

Espacio privado
Team cooking
Menú completo
Bebidas incluidas

Gamificación estilo Masterchef

Cava de bienvenida, café y té

Trivial culinario y entrega de diplomas

Branding corporativo

Evaluación final
Duración: 3h



MASTERCHEF **GYMKANA**

Para equipos que buscan un reto superior

Desde 85€/persona

Espacio privado
Team cooking
Menú completo
Bebidas incluidas

Gamificación estilo Masterchef

Gymkana Mercado

Evaluación final

Experiencia extendida

Duración: 4h



TALLER DE COCKTAILS

Para afterworks dinámicos.

Desde 45€/persona

Espacio privado
Duración: 1,5h

MENÚS GASTRONÓMICOS

Diversidad gastronómica adaptada a cada grupo

Disponemos de **variedad menús gastronómicos** que pueden adaptarse a la experiencia.

Nuestras experiencias pueden desarrollarse en diferentes estilos culinarios:

Tapas Creativas
Tapas & Cocktails
Cocina Española
Paellas y arroces
Cocina Italiana
Cocina Oriental
Cocina Vegetariana
Sushi
Más menús a consultar

Todos los menús pueden adaptarse a dietas y restricciones alimentarias.

Ejemplo de menú:

Tapas Creativas

- Tartar de salmón con cremoso de aguacate, brotes de hierbas frescas y papadum
- Tempura de berenjena rellena de queso cremoso y sésamo con soja-miel
- Gyozas de carne, col china y jengibre
- Arroz cremoso de setas con queso parmesano y crujiente de Emmental
- Panna cotta de ricotta infusionada con vainilla y coulis de frutos rojos



SERVICIOS ADICIONALES

Detalles que marcan la diferencia

Personaliza tu evento:

Bebida ilimitada 3h: 12€

Delantales personalizados: desde 15€

Upgrade de bodega: desde 6€

Aperitivo de bienvenida: desde 5€

Hora extra: 180€ (+8€/persona si hay bebida ilimitada)

Desayuno/Coffee break: desde 7€

Sesión DJ: 450€

Actividades complementarias:

Gymkana gastronómica: 20€

Visita al mercado: 15€

Visita al mercado con degustación: 30€

Taller de sangría: 15€

Mystery Box: 15€

Diseñamos cada experiencia en función de las necesidades del grupo.

IVA no incluido



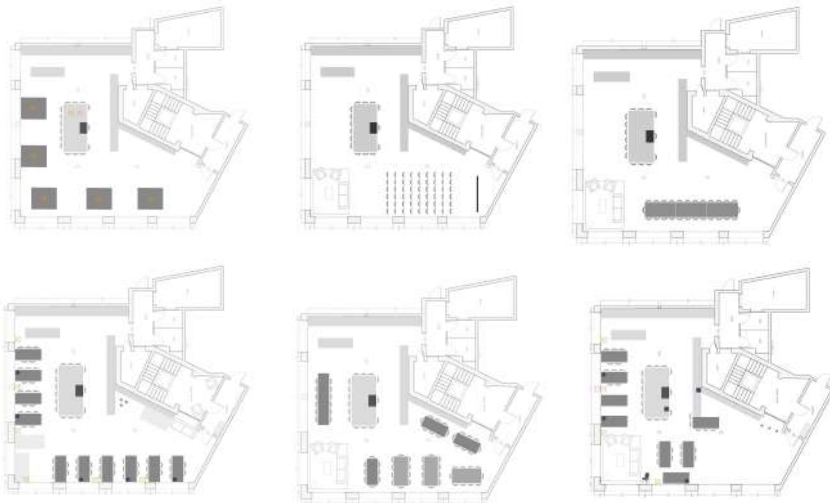
EXPERIENCIAS QUE VAN MÁS ALLÁ DEL TEAM BUILDING

+12 años organizando eventos corporativos

+3.000 experiencias realizadas
Empresas de +20 países

En Foodieteca diseñamos experiencias gastronómicas corporativas en el centro de Barcelona donde los equipos no solo cocinan: colaboran, se divierten y viven algo memorable juntos.

Barcelona Centro
Vistas a la Catedral
Luz natural
Cocina profesional
NY Loft **150 m2**
Hasta **65 personas**





INFORMACIÓN PRÁCTICA

PRÓXIMOS PASOS:

¿Organizamos vuestro evento? [Cuéntanos:](#)

- Fecha aproximada
- Número de personas
- Tipo de evento

Condiciones de reserva

- La reserva se confirma con la aceptación de la propuesta y el pago del 50 % del presupuesto.
- El número final de asistentes y las preferencias de menú deben confirmarse la semana previa al evento.
- Cambios o cancelaciones pueden implicar costes según la antelación.

¿CÓMO LLEGAR?

[Pl. Ramon Berenguer el Gran, 2. Entlo. 1. Esc. Dcha. 08002 Barcelona](#)

Metro L4 Jaume I

Parking a 150 metros

Horario máximo 23:30h

