

MADEIRA

KONFERENS MED KOCKDUELL

MADEIRA - SOMMARÄVENTYR - ÅRET RUNT.

Lite längre bort, mer exotiskt, mer äventyr!

MADEIRA - DEN GRÖNA ÖN — där det mesta är annorlunda. Funchal, den lilla huvudstaden (den enda riktiga staden på ön) bjuder på ett pulserande tempo med spännande affärer, krogar, bad, Madeiravins provningar, nöjesliv och inte minst Funchals stora marknad som är ett färgsprakande livligt äventyr i sig.

Här finns det mesta från kött- fisk och växtriket. Upplev, se, känn, dofta!

VACKER BLOMMANDE VILDMARK. Runt hörnan väntar vildmarken med *levada-vandringar med böljande terrassodlingar, små byar, små bondgårdar i väglöst land.

Är ni en lite tuffare grupp har vi exotiska bergs/toppvandringar som saknar sin motsvarighet i Europa. Berg & Dahl tar er med lite bortom turiststråken. Dit charterarrangörernas grupper oftast inte hittar.

*Levada= små vattenkanaler som slingrar sig ner från bergen.

MADEIRANSK KOCKDUELL För incentivegrupper och för er som vill göra något alldeles extra så har vi på B&D satt ihop en mycket exklusiv matlagingsövning.

Vi lägger upp ett program som passar för just för din grupp!

KLIMAT: Kort och gott, Europas absolut bästa klimat! Ca. +20° vintertid och +25° sommartid. Förklaringen är att Madeira tillhör Portugal, men ligger geografiskt i Afrika.

Vi på Berg & Dahl- Aktiv konferens producerar alla konferensaktiviteter och teambuildingprogram själva.



- Maderiansk Kockduell

Finns det något trevligare än att laga mat tillsammans. Här får ni dessutom chansen att vara extra kreativa tillsammans, från inköp till att rätterna står på era och domarnas bord. Här sätts initiativförmågan, fantasin, (lokalsinnet), klurigheten och samarbetsförmågan verkligen på prov för att lösa gruppens uppgifter.

Samtidigt som ni löser uppgifterna får ni lära känna den lilla staden och får en liten inblick i maderiansk kultur och inte minst matkultur.

Beskrivning: Varje lag får en "hushållskassa". Dela sedan gärna upp lagen (fritt val) i t.ex. A. Förrättsgrupp, B. Huvudrättsgrupp, C. Efterrättsgrupp, D. Vin, dukning och dekorationsgrupp.

INKÖP RÅVAROR: Ni fördelar "hushållskassan" på grupperna. Sedan är det dags att sätta ihop det som ni tror blir den bästa menyn, välja passande måltidsdrycker och kanske köpa något till det som skall bli det vackrast dukade bordet. Sedan är det bara att ge sig ut och botanisera bland stadens butiker, marknader och saluhall.

IDÉHJÄLP: Ni får förslag på 4 förrätter, 4 huvudrätter, 4 desserter inkl. ingredienser. Sedan har ni att endera välja en av maträtterna ur förslagsmenyn eller att skapa helt "nya maderianska" rätter.

KOCKDUELL: Sedan bär det av till den högt belägna lilla byn, Calheta för kulinariska stordåd. Kockduellen sker på Restaurante Casa das Mudas vars kök är perfekt för många kokar. Köket är modernt, lätt att hålla rent och mycket praktiskt. Att sedan Casa das Mudas har ett naturskönt läge högt ovanför Atlanten och med utsikt över Calhetadalen som ger en extra dimension åt aktiviteten.

MATLAGNING/UTRUSTNING/KÖK:

Ni disponerar tillsammans med den andra gruppen hela Restaurante Casa das Mudas. Grupperna samsas om kök och restauranglokal. Köket är mycket modernt och praktiskt och har högsta hygieniska standard.

Övningen sker med "lite översyn" av en maderiansk kock/ar från Casa das Mudas.

UPPGIFTER:

Skapa en 3-rätters middag med goda drycker. Serverade på ett vackert dekorerat bord. Ni kan välja mellan att servera välagade "klassiker" eller skapa en "Adventura Cucine à la Madeiran menu" utifrån de råvaror som ni inhandlar för er "hushållsbudget". Även drycker som "matlagingsvin" får gruppen själva stå för eller ta av "hushållskassan". Drycker kan naturligtvis även införskaffas på vår restaurang Casa das Mudas. Menyn skall namnges på menytavl/blådderblock vid respektive bord. Kreativa menyer ger extra bonuspoäng.

MIDDAGEN

- skall serveras ute i restauranglokalen vid två olika långbord plus ett jurybord.

(Ett långbord per grupp).

Drycker till middagen och "matlagingsvin", (till mat och kokar), se ovan. Obs. rätterna skall även serveras till juryn i små portioner vid ett särskilt "jurybord" för bedömning.

Menyn skall presenteras på menytavl/blådderblock. För juryn och vår maderianske chefskok skall en presentation av menyn även framföras på engelska eller portugisiska. (Kan man göra det på portugisiska får man extra poäng).

BEDÖMNING

Avmakningspanel inkl. chefskokken från Casa das Mudas provsmakar och betygsätter: A. Bästa förrätt • B. Bästa huvudrätt • C. Bästa dessert • D. Bästa dukning/dekorations E. Bästa menypresentation. F. Bästa dryckesval.

ÖVRIGA AKTIVITETER

Beroende på antal dagar och konferenstid så kan ni komplettera med ytterligare spännande program. Programförslagen hittar du på: "Konferens och kickoff på Madeira.pdf"

Berg & Dahls Madeira - Något alldeles extra!



Inte alltid så lätt att avgöra vilket lag som är bäst i varje moment.

En rolig övning som vi tar mycket seriöst på.



Restaurante
Casa das Mudas



Vy från Casa das Mudas

