MISIÓN BARBECUE TEAMS

En esta fantástica opción para la comida de su equipo.
Los participantes aprenderán el arte de la parrilla desde tipos de parilla, tipos de carbón, Marinado, Ahumado y sobre todo diferentes tipos de carne como:

- Rib eye
- Short Rib
- Vacio
- Sirloin
- Asado de tira

Todo esto apoyado por el mejor parrillero mexicano.

El grupo se dividirá en equipos para preparar los diferentes alimentos que conformaran la parrillada. Todos con un asador y todos los materiales necesarios para realizar:

- Carnes
- Risotto
- Guarniciones

Será un evento lleno de convivencia, trabajo en equipo y aprendizaje, teniendo como resultado expertos en parrilla.

NUEVO

EXTERIORES

SIN ACTIVIDAD FÍSICA

BENEFICIOS

- Comunicación
- Integración y Diversión

DURACIÓN

2 - 3 horas

PARTICIPANTES

10 - 1000

REQUIRIMIENTOS

- Audio
- Hidratación

ESPACIOS

- Terrazas con sombra
- Jardín con sombra

TEAMS.mx

Tel: (55) 5658 4665 www.teams.com.mx info@teams.com.mx