



IHAN PARAS NOKIPANNUKAHTI! -KEITTOKURSSI

Nuotilla keitetty kahvi maistuu taivaallisen hyvältä ja sen valmistus on täynnä salaisuuksia.

Miten valmistuu täydellinen nokipannukahvi? Tapoja on monia, mutta jokaisella keittäjällä on taitoon omat salansa ja kikkansa.

Eräopas johdattaa nokipannukahvin keiton saloihin aina keittoprosessin alkuvalmisteluista huumaan tuoksuisen kuksakupillisen äärelle.

● **INFO**

Kesto: 1 - 2h

Ryhmäkoko: 4 -15 hlö

Hinta alk.: 50 €/hlö

Varaukset puhelimitse +358 400 422 336 tai sähköpostitse myynti@nuutajarvenlasi.fi.

Saatavuus:

Ympäri vuoden

Mitä tuotteeseen sisältyy?

Kurssi sisältää tarvikkeet, nokipannukahvin, oppaan opastuksen tulenteosta lähtien sekä kahvipullat.

Erityisvaatimukset:

Reitti kodalle ei ole täysin esteetön.

Tarvittavat varusteet:

Sään ja vuodenajanmukainen vaatetus.

Tapaamispaikka:

Nuutajärven Lasin kota: Karttoja kodalle saat ravintola Pruuki Bistrosta.

