

Every Monday

SEPTEMBER, OCTOBER, NOVEMBER, DECEMBER 2020
GNOCCHI | 18.00 - 21.00 | 795 KR

In this hands-on class, join our chef of La Scuola to learn more about this fully and delightful pillowy pasta and all its variations. During this class, you will learn about the history, how to select the perfect ingredients to make your own at home, taste and even get your hands dirty. Observe our chef's as they demonstrate how to make the perfect gnocchi, which you will get to eat, while sipping on wine paired by our wine experts.



Every Tuesday

SEPTEMBER, OCTOBER, NOVEMBER, DECEMBER 2020
FRESH EGG PASTA | 18.00 - 21.00 | 795 KR

The perfect fresh pasta dish is the result of high-quality ingredients, a well-crafted dough and an understanding of how to pair pasta shapes with different sauces - but most of all, a great pasta dish is the result of practice. Join La Scuola's chef in this interactive workshop and eat your own pasta after the course paired with a glass of prosecco.

Every Thursday

SEPTEMBER, OCTOBER, NOVEMBER, DECEMBER 2020
PIZZA | 18.00 - 21.00 | 795 KR

To make the perfect pizza you need three things: knowledge, high quality ingredients and a well-made pizza dough. Learn the whole pizza process from choosing flour and making the dough to picking the toppings. It's a wonderful opportunity to spend time together and learn valuable techniques to use later in your own kitchen. Taste the pizza you will make, with a glass of prosecco, after this three hour course.

Every Friday

SEPTEMBER, OCTOBER, NOVEMBER, DECEMBER 2020
PROSECCO TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 KR

During this aperitivo you will get to taste three different types of prosecco and enjoy some delicious Italian refreshments.

Lördag

SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER, DECEMBER 2020
DET VEGETARISKA KÖKET | 15.00 - 18.00 | 795 KR

12 sept. - 03 okt. - 24 okt. - 21 nov. - 12 dec.

Vad finns det för vegetariska godheter i det italienska köket? Det tar vi reda på i den här kursen. Du får lära dig om hur du skapar den perfekta vegetariska rätten medan vår kock berättar alla sina tips, från komponering av ingredienser till hur råvarorna används i Italien.

FÄRSK PASTA | 15.00 - 18.00 | 795 KR

26 sept. - 17 okt. - 14 nov. - 05 dec.

Följ med La Scuolas kock och upptäck att det är enklare att göra färsk pasta från grunden än vad det verkar! I vår pastakurs lär du dig allt du behöver veta om vilka ingredienser du bör välja, hur en bra pastadeg görs och hur man parar ihop olika pastasorter med olika typer av pastasåser. I slutet av kursen sätter vi oss ned för att njuta av en nylagad pastarätt tillsammans!

PIZZA | 15.00 - 18.00 | 795 KR

19 sept. - 10 okt. - 07 nov. - 28 nov.

Får att få till den perfekta pizzan behövs tre saker: kunskap, högkvalitativa ingredienser och en välgjord pizzadeg. Under den här kursen får du lära dig hela pizza-processen, från vilket mjöl du ska använda och hur du knådar ihop pizzadegen till pålägg och vad som gäller i ugnen. I slutet av kursen sätter vi oss ned för att njuta av den nygräddade pizzan tillsammans!



Söndag

SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER, DECEMBER 2020
PIZZA FÖR BARN | 15.00 - 17.00 | 295 KR

04 okt. - 08 nov. - 06 dec.

Vi vill sprida kunskapen om italiensk matlagning till både stora och små. Till den här specialkursen bjuder vi in mindre kockar (barn i åldrarna 8 till 12 år) till vårt klassrum för att laga pizza! Det blir en rolig upplevelse där barnen får lära sig hur hemgjord italiensk pizza görs från grunden. Givetvis ingår goda smakprov!

FÄRSK ÄGGPASTA FÖR BARN | 15.00 - 17.00 | 295 KR

13 sept. - 20 sept. - 27 sept. - 11 okt. - 18 okt. - 25 okt.

15 nov. - 22 nov. - 29 nov. - 13 dec. - 20 dec.

Det är aldrig för tidigt att lära sig göra färsk pasta! Till den här kursen välkomnar vi kockar mellan 8-12 år för en rolig och lärorik kurs. Under kursen berättar La Scuolas kock om hur man väljer bra ingredienser, visar hur en bra pastadeg görs och hur den får sin form. Kursen avslutas med att vi sätter oss ned och äter en härlig pastarätt tillsammans. Sedan är ni redo att ta med er all kunskap hem till ert eget kök!



**Please notice that all the courses from Monday to Friday are held in English. The courses of Saturday and Sunday are held in Swedish*

**Vänligen notera att alla kursen från måndag till fredag hålls på engelska. Lördag till söndag hålls kurserna på svenska.*

FÖRETAGSEVENT & TEAM BUILDING

Om du vill göra något speciellt och annorlunda med ditt företag, kom då på matlagningskurs på Eataly Stockholm! Vi erbjuder en två-timmarskurs där ni får lära er göra färsk pasta eller pizza, samtidigt som ni har kul tillsammans. Kursen kan hållas på svenska, engelska eller italienska. Som tillägg finns vin- och buffépaket att välja mellan.

MÖTEN OCH KONFERENSER

Det går även att hyra vårt klassrum La Scuola som passar utmärkt för möten och konferenser. Kafferast med finns som möjligt tillägg. Mejla oss på lascuola@eataly.se för att få mer information eller boka ditt event.

FÖDELSEDAGSFIRANDE / PRIVATA EVENT

Vi erbjuder möjligheten att hålla i fester och privata event, både för stora och små! Vi erbjuder en två-timmarskurs där ni får lära er göra färsk pasta eller pizza, samtidigt som nu har kul tillsammans. Välj mellan extra tillägg som dryck, mat och tårta. Möjlighet att dekorera lokalen själv innan eventet finns!

Minst antal deltagare: 10

Mejla din förfrågan till
lascuola@eataly.se
för mer information.



GIFT CARD



Eatalys presentkort är den perfekta presenten för alla som älskar italiensk mat. Det kan användas för att äta i alla våra restauranger, för att shoppa i vår matmarknad och gå kurser i vår matlagningskola.

Kom in till vår butik, välj valfri summa och ge till någon du tycker om.

SÅHÄR ANVÄNDER DU PRESENTKORTET FÖR VÅRA KURSER:

1. Se alla kurser vi erbjuder på vår webbsida
2. Mejla lascuola@eataly.se med ditt namn, kursen du vill gå, datum samt eventuella allergier. Skriv att du vill betala med presentkort.
3. Invänta bekräftelsemejl från kursansvarig.
4. På kursdagen, kom några minuter tidigare för att betala med ditt presentkort i vår marknad.
5. Njut och ha kul!

VAR LIGGER EATALY?
BIBLIOTEKSGATAN 5



EATALYSTOCKHOLM



EATALY.SE

LA SCUOLA

di EATALY



BOKA EN KURS DEN PERFEKTA GÅVAN

