

Every Tuesday

FRESH EGG PASTA | 18.00 - 21.00 | 795 KR PER PERSON

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 where we will demonstrate how to make fresh pasta.

Every Thursday

PIZZA | 18.00 - 21.00 | 795 KR PER PERSON

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.

Every Friday

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

15 JAN - 5 FEB - 5 MAR - 9 APR - 7 MAY - 4 JUN
PROSECCO TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 KR PER PERSON

22 JAN - 12 FEB - 12 MAR - 16 APR - 14 MAY
WHITE WINE TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 KR PER PERSON

29 JAN - 19 FEB - 19 MAR - 23 APR - 21 MAY
RED WINE TASTING | 18.30 - 19.30 | 395 KR PER PERSON

26 FEB - 26 MAR - 28 MAY - 11 JUN
THE ABCs OF WINES | 18.30 - 19.30 | 595 KR PER PERSON

Lördag

DET VEGETARISKA KÖKET | 15.00 - 18.00 | 795 KR
16 JAN - 6 FEB - 27 FEB - 20 MARS - 10 APR - 1 MAJ -
22 MAJ - 12 JUN

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
23 JAN - 13 FEB - 6 MARS - 27 MARS - 17 APR - 8 MAJ -
29 MAJ

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
30 JAN - 20 FEB - 13 MARS - 24 APR - 15 MAJ - 5 JUN
Får att få till den perfekta pizzan behövs tre saker: kunskap, högkvalitativa ingredienser och en väljord 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 för familjen

15.00 - 17.00 | 295 KR

Till den här kursen bjuder vi in mindre kockar (barn 8-12 år) tillsammans med vuxet sällskap för att lära sig göra hemgjord pizza eller färsk pasta. Kursen avslutas med att vi äter upp det goda resultatet tillsammans!

**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 BUILDNING

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 ni 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



LA SCUOLA

di EATALY

BOKA EN KURS: DEN PERFEKTA GÅVAN

