LA DOMUS - CAN LLENSA

Centre de Promoció Turística i Cultural d'Hostalric

Reuniones y eventos profesionales y de empresa en Hostalric

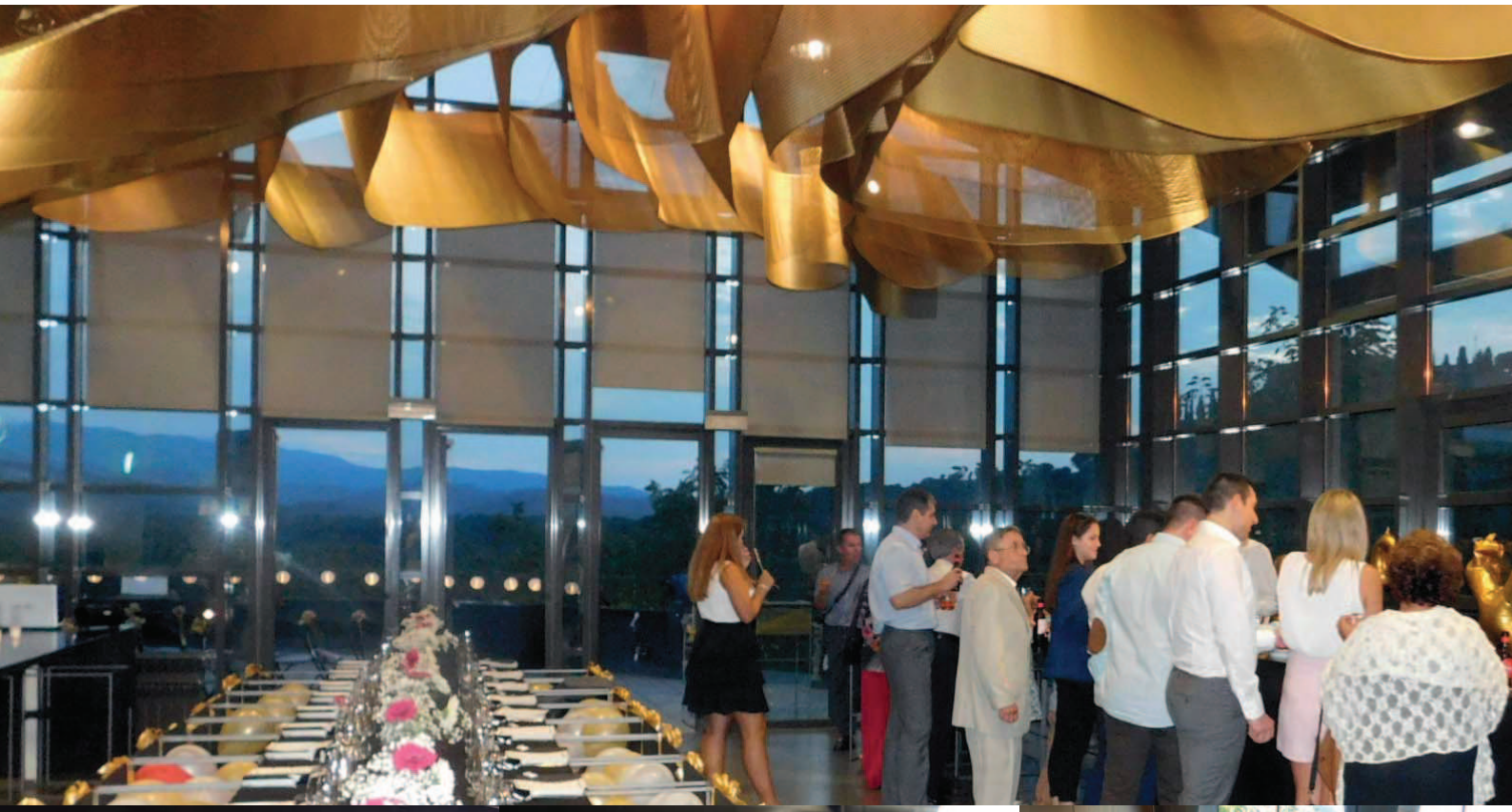
L’espai Domus - Can Llensa

El espacio Domus - Can Llensa es un espacio versátil y funcional que combina historia e innovación en pleno recinto medieval de Hostalric, con unas vistas privilegiadas al castillo , a la huerta y a la villa.

El edificio ofrece un amplio abanico de posibilidades para actos privados, reuniones de amigos y familiares, eventos y jornadas de empresa, teambuilding, experiencias gastronómicas...

La situación estratégica, a solo 40 km de Girona y 70 km de Barcelona, con acceso directo a la autopista AP7 (salida 10) hacen del espacio Domus – Can Llensa un lugar ideal para la realización de eventos.

La estética del espacio es de disseño exclusivo y a la vez cómodo, acojedor y personalizable. Disponemos de dos espacios totalmente equipados: el auditorio y el espacio de restauración.



El auditorio

El auditorio, ubicado en la planta inferior, es un espacio pensado para todo tipo de reuniones y eventos profesionales y de empresa.

Tiene una superficie de 120m2 con una capacidad de hasta 75 personas, dispone de luz natural y acceso directo al aparcamiento. El diseño de línias neutras, permite adaptar el espacio según la conveniencia y necesidades del cliente.

El espacio está equipado con pantallas, proyector, equipo audiovisual, mesa para los conferenciantes, asientos para los asistentes, climatización , Wifi y baños.

También pueden realizarse demostraciones de cocina y presentaciones de producto gastronómico gracias a la extracción y office de soporte.

El espacio de restauración

El espacio de restauración, ubicado en el primer piso, es una moderna y espectacular sala con una superficie de 80m2 y capacidad para 30 personas sentadas y 90 de pie.

Este espacio es ideal para talleres de cocina, menús de empresa y degustaciones y está equipado con todo el material de cocina necesario: nevera, congeladores, máquina de hielo, placas eléctricas, fogones, vajilla, cuberteria, cristaleria, televisión, wifi, climatización y mobiliario.

Además, la sala tiene salida a la magnífica terraza con vistas al castillo, a las huertas, a la villa medieval, al Montnegre, al Montseny y a la Tordera.

Nuestra filosofia de trabajo nos lleva a crear sinergias con empresas del territorio para ofrecer servicios complementarios como servicio de cátering, formación, decoración o degustaciones de productos locales. Os recomendamos la mejor opción en función del acto.

Teamcooking

El espacio Domus – Can Llensa y Espacio Cuinar Sa presentamos conjuntamente a las empresas y organizaciones una propuesta de teambuilding que trabaja las dinámicas de trabajo, la cohesión de grupos, el liderazgo y la excelencia a través de talleres de alimentación natural y saludable o teamcooking, en el que cada participante tiene el reto de elaborar, junto a los compañeros, una comida deliciosa para compartir.

Dinámica de trabajo

El teamcooking favorece la actitud proactiva de los participantes para trabajar el liderazgo y la cooperación en un ámbito extra laboral; motivando el diálogo y el intercambio de opiniones en un clima favorable alrededor de una mesa.

Los participantes recibirán información práctica y teórica de organización de cocina y de manipulación de alimentos con varios estilos de preparación. El objetivo es conseguir un buen gusto y proteger la calidad y los diferentes nutrientes de los alimentos para tener una buena base para la salud personal y el bienestar cotidiano. Al final de cada taller degustamos juntos la comida preparada.

Propuestas de actividades

- Desayunos nutritivos para empezarar bien el día con energía y alegría
- Preparación de tuppers saludables y variados
- Taller de tapas saludables (fingerfood)
- Postres saludables (4 ejemplos)
- Seminario creativo de cocina para empresas: cocina macrobiótica, cocina energética, cocina vegetariana o vegana
- Taller de cocina japonesa: Ramen o Taller de sushi
- Taller de paella o fideuà vegetariana o mar y montaña

Duración: *2 horas*

Número de participantes: *hasta 30 (consultar si son más participantes)*

Incluye: *Todo el material necesario para la actividad: el chef que les acompañará durante la actividad y durante el servicio , el menú completo con ingredientes ecológicos y bebida, vajilla, cuberteria y mobiliario (mesas, sillas, etc.).*

Observaciones: *Cada propuesta de taller se puede variar o adaptar a las necesidades del cliente y tiene un precio diferente por persona.* **Consúltanos!**

Más información en: *972 87 41 65 o a centre@domussentsovi.cat.*

Información y reservas

LA DOMUS
CAN LLENSA
Centre de Promoció Turística i Cultural d'Hostalric

Camí dels Ollers, s/n
17450 Hostalric
Tel. 972 874 165
ladomus@hostalric.cat
www.turismehostalric.cat

OH Hostalric · Costa Brava Pirineu de Girona · Enogastronomia Costa Brava Pirineu de Girona · Costa Brava Girona Convention Bureau · CATALUNYA