Festa in Cucina all'Astra Lab: cucina, divertiti e goditi!

Desideri vivere un'esperienza memorabile con i tuoi amici? Allora il nostro Kitchen Party all'Astra Lab è l'evento perfetto per te!

Insieme allo chef stellato Gregor Eschgfäller, vi immergerete nel mondo della gastronomia, direttamente nella nostra cucina creativa. Durante questa festa culinaria privata, preparerete un menù personalizzato in base alle vostre preferenze, apprenderete nuove tecniche e poi gusterete il vostro pasto in un'atmosfera rilassata, accompagnato da un bicchiere di vino pregiato.

✨ Ecco cosa puoi anticipare:
– 5 ore di puro divertimento, ispirazione e risate
– Cucinare e cenare personalmente con Gregor Eschgfäller.
– Menù su misura in base alle vostre preferenze
– Ingredienti di alta qualità, ambiente rilassato, autentica esperienza Dine & Learn
– 2 bicchieri di vino a persona inclusi.

Prezzo: € 500 (costo totale per un massimo di 6 persone)

Che si tratti di una festa di compleanno speciale, di un regalo o semplicemente di una serata con amici, il nostro Kitchen Party rappresenta più di un semplice corso di cucina. È un'esperienza gastronomica!

Sede: Astra Lab – Collepietra.
Appuntamenti disponibili su richiesta.

Richiedi immediatamente informazioni e inizia a cucinare!
info@astra-lab.it





Cocktail Party all'Astra Lab: mescola, assapora e divertiti!

Desideri trascorrere una serata ricca di sorprese, divertimento e un'atmosfera piacevole con i tuoi amici? Allora il nostro cocktail party all'Astra Lab è l'evento perfetto per te!

Insieme creeremo drink straordinari, dai classici ai cocktail d'autore più innovativi dell'universo Astra. Con me al tuo fianco, esplorerai nuove tecniche, sapori avvincenti e apprenderai a elevare i cocktail a un livello completamente nuovo. E naturalmente, non mancheranno degustazioni, conversazioni e risate, proprio come ci si aspetta da una serata speciale.

✨ Ecco cosa puoi anticipare:
– 4 ore piene di divertimento, creatività e positive vibrazioni
– Workshop di mixologia con Melanie De Lazzer in persona
– Selezione personalizzata di cocktail – da bevande semplici a cocktail esclusivi ispirati ai segni zodiacali
– Liquori di alta qualità e ingredienti freschi e locali
– Piccoli stuzzichini gastronomici inclusi
– 5 Cocktail per persona inclusi

Prezzo: €450 (prezzo totale per un massimo di 6 persone)
Che si tratti di un compleanno, di un evento aziendale, di un incontro con amici o semplicemente di una serata in cui desiderate concedervi qualcosa di speciale, il nostro cocktail party rappresenta molto più di una semplice portata. È un'esperienza!

Luogo: Astra Lab – Collepietra Data: su richiesta

Richiedi immediatamente informazioni e inizia a shakerare!:
info@astra-lab.it

ASTRA LAB

FOOD BEVERAGE SERVICE CONSULTING



Programma dei Corsi

2027

Martedì, 10:00 – 12:00

Martedì creativo all’Astra Lab

In sole due ore prepariamo insieme un menu stagionale di 3 portate: semplice, creativo e ricco di consigli utili per la cucina di tutti i giorni.
Cucinare insieme, gustare e imparare qualcosa di nuovo.

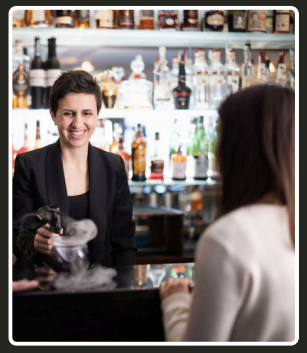
60€

Giovedì, 15 aprile 2027, 19:00 – 22:00

Bella Italia – una serata come in vacanza

Una tavola ricca di prelibatezze, buona compagnia e cucina italiana da poter facilmente riproporre anche a casa. Insieme prepariamo un piccolo menu che sa di vacanza e impariamo i trucchi che fanno davvero la differenza. Infine ci godiamo tutto in compagnia con un buon calice di vino – e per i più piccoli naturalmente c’è qualcosa di analcolico.

- Focaccia soffice
- Pasta al pesto rosso
- Tagliata di manzo
- Panna cotta alla frutta





Sabato, 24 aprile 2027, 10:00 – 13:00

Cocktail Art – Spring Edition

Diventate dei veri professionisti dei cocktail! Imparate a preparare drink primaverili che conquistano con leggerezza, freschezza e aromi creativi – ideali per una festa o una piacevole serata a casa. Infine degusteremo insieme i cocktail accompagnati da piccoli stuzzichini.
“Mixate con noi e sorprendete i vostri ospiti con freschi drink primaverili!”

- Strawberry Basil Spritz
- Cosmo
- Moonlit Kiss
- Herbal Virgo

Lunedì, 17:00 – 18:00

Kaiserschmarren Monday

Soffice, dorato e dal profumo irresistibile: insieme prepariamo un autentico Kaiserschmarren e vi sveliamo i piccoli trucchi che fanno davvero la differenza.
In abbinamento gustiamo un calice di vino dolce.

20€

Giovedì, 29 aprile 2027, 19:00 – 22:00

Cucina di tutti i giorni – finalmente qualcosa di diverso

Se alla domanda «Cosa cuciniamo oggi?» le risposte sono sempre le stesse, è arrivato il momento di trovare nuovi piatti preferiti. Prepariamo ricette semplici con ingredienti facilmente reperibili e vi mostriamo come piccoli accorgimenti possano fare una grande differenza nel gusto.

- • Pasta al limone con spinaci
- Gnocchi croccanti con verdure al forno
- Frittata cremosa alle verdure
- Cous cous bowl con verdure arrostite



Sabato, 16 ottobre 2027, 10:00 – 13:00

Cocktails Art – Autumn Edition

Immergetevi nel mondo dei profumi autunnali! Prepariamo cocktail caldi e avvolgenti, perfetti per la stagione più accogliente dell’anno. Infine gustiamo insieme i drink accompagnati da piccoli stuzzichini stagionali.
“Scoprite i sapori dell’autunno nel bicchiere – caldi, speziati e ricchi di carattere!”

- Carrot Yuzu Spritz
- Blackberry Dragon
- Golden Taurus
- India Style



Sabato, 4 dicembre 2027, 10:00 – 13:00

Arrivano gli ospiti di Natale – preparare tutto con calma e godersi la festa

Un pranzo festivo in cui anche chi ospita ha il tempo di godersi la compagnia. Prepariamo insieme un menu e vi mostriamo quali passaggi possono essere organizzati già il giorno prima. Dopo la preparazione, gustiamo insieme il menu scelto accompagnato da un calice di vino.
Piccoli stuzzichini, un antipasto stagionale, un piatto principale festivo con contorni e un dessert al bicchiere. Incluso un piano organizzativo da utilizzare a casa.





Prezzi & servizi

Corsi di cucina · 95 €
Tre ore incluso il pranzo insieme, tutti gli ingredienti, le ricette, acqua e un calice di vino oppure una bevanda analcolica.
Corsi di cocktail · 70 €
Due ore, tutti gli ingredienti per tre drink preparati personalmente, inclusa una variante analcolica, piccoli stuzzichini, acqua e ricette.
Luogo: Astra Lab, Steinegg
Iscrizioni: info@astra-lab.it

Prenotabile anche come soggiorno gourmet con due pernottamenti all’Hotel Berghang.
I pernottamenti vengono calcolati separatamente come pacchetto.