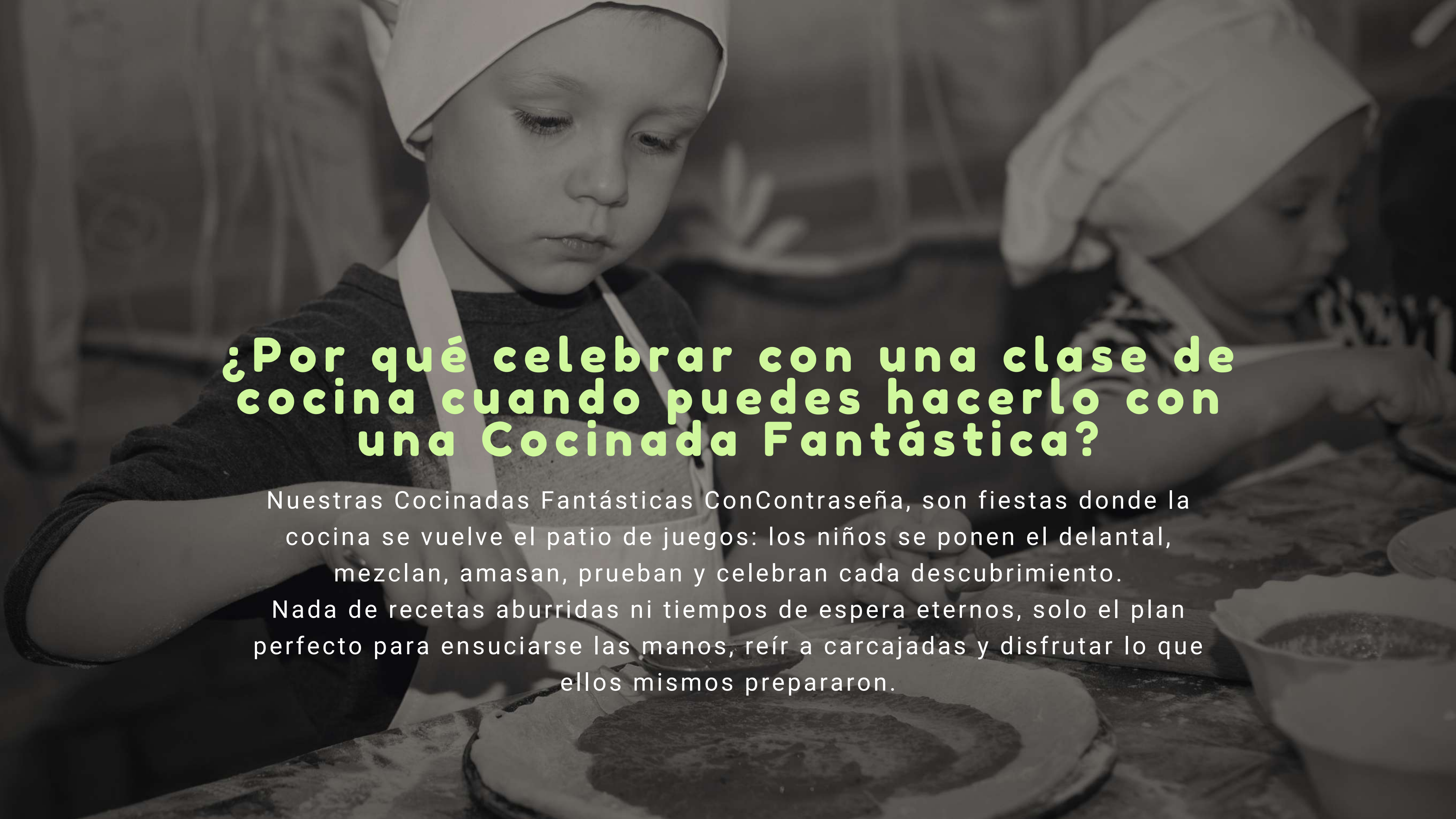


A black and white photograph of a kitchen scene. In the foreground, two young children wearing chef hats and aprons are focused on their work. The boy on the left is looking down at something in his hands, while the girl on the right is also looking down. In the background, a man in a chef's uniform and glasses stands with his arms crossed, looking towards the right. The kitchen has a chalkboard with handwritten text in Italian, including "Welcome", "Bon appetito", and "GIGANTE". There are various kitchen items on the counter, including a bowl of food and a whisk. Overlaid on the right side of the image are several colorful stars (pink, purple, yellow, blue) and a yellow whisk graphic with a heart and dots trailing behind it.

Cocinadas Fantásticas

ConC*NtraseÑa!



¿Por qué celebrar con una clase de cocina cuando puedes hacerlo con una Cocinada Fantástica?

Nuestras Cocinadas Fantásticas ConContraseña, son fiestas donde la cocina se vuelve el patio de juegos: los niños se ponen el delantal, mezclan, amasan, prueban y celebran cada descubrimiento.

Nada de recetas aburridas ni tiempos de espera eternos, solo el plan perfecto para ensuciarse las manos, reír a carcajadas y disfrutar lo que ellos mismos prepararon.

¿Cómo funcionan?

Cada fiesta es un reto culinario adaptado a la edad de los niños, con dinámicas pensadas para que se sientan protagonistas. Nosotros ponemos los ingredientes, las herramientas y la guía... ellos traen la curiosidad y las ganas de crear.

Cada Cocinada Fantástica combina: cocina + juego + aprendizaje. A través de preparaciones fáciles, coloridas y deliciosas que los niños pueden preparar y disfrutar.

Todas nuestras Cocinadas Fantásticas incluyen:

- Ingredientes de calidad y frescos.
- Todos los materiales necesarios (utensilios seguros para niños, moldes, bowls, delantales).
- Personal especializado que guía paso a paso.
- Servicio de bebidas: agua + soda saborizada.
- Estación de café y aromáticas para los adultos.
- Un espacio maravilloso, seguro y privado sólo para ustedes.

Elige la que más te guste





Pasta Party

***Una cocinada fantástica donde los niños amasan, cortan y dan forma a su propia pasta fresca.
Una experiencia deliciosa para jugar con texturas y sabores.***

¿Qué pasa en esta cocinada?

- Cada niño amasa su propia pasta y la transforma en pasta larga o corta.
- Dos salsas para elegir.
- Decoración de cake pop individual.
- Ingredientes + materiales incluidos.
- Servicio de bebidas: agua y soda saborizada.
- Duración total: 3 horas (2 horas de clase activa + tiempo para comer + celebración de cumpleaños).



Pizza ventura

La cocinada fantástica donde cada niño o niña crea su pizza de principio a fin para luego disfrutarla recién salida del horno.

¿Qué pasa en esta cocinada?

- Cada niño cuenta con su masa pre lista, salsa en crudo y toppings deliciosos.
- Decoración de cake pop individual.
- Ingredientes + materiales incluidos.
- Servicio de bebidas: agua y soda saborizada.
- Duración total: 3 horas (2 horas de clase activa + tiempo para comer + celebración de cumpleaños).



Sushi al derecho y al revés

La cocinada fantástica donde los niños y niñas arman sus rolls al derecho y al revés. Esta es una clase para niños de 8 años en adelante, idealmente, porque usamos cuchillos y más elementos de precisión.

¿Qué pasa en esta cocinada?

- Cada niño prepara y arma rolls de salmón y palmito, aguacate, queso crema y pepino.
- Incluye la decoración de las bandejas, salsa, y una galleta de la fortuna.
- Ingredientes + materiales incluidos.
- Servicio de bebidas: agua y soda saborizada.
- Duración total: 3 horas (2 horas de clase activa + tiempo para comer + celebración de cumpleaños).

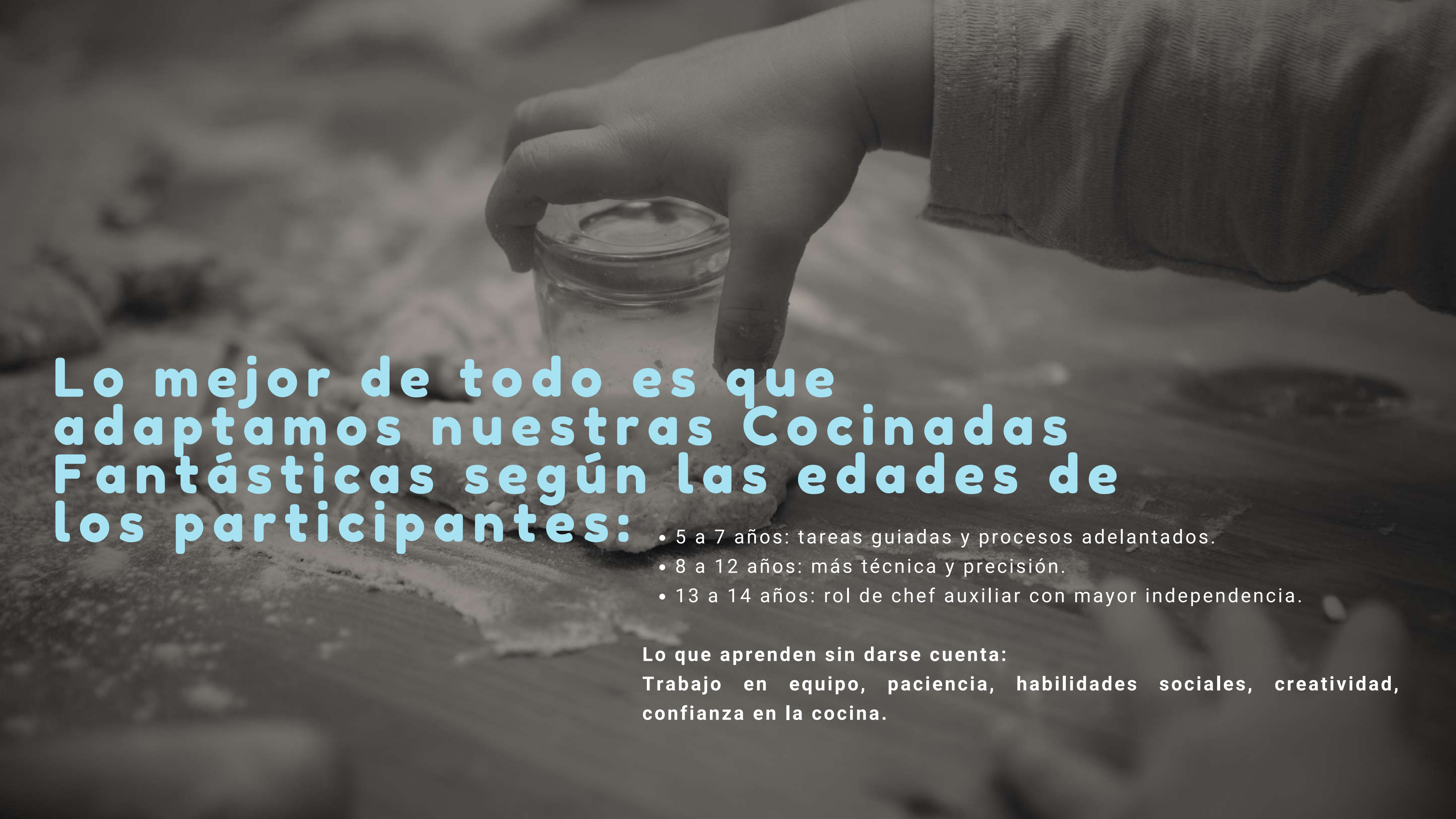


Baking Tea party

Un encuentro dulce y elegante para hornear, decorar y brindar como en una tarde de té, pero con el sello único de cada pequeño chef.

¿Qué pasa en esta cocinada?

- Prepararemos cupcakes y su frosting, galletas con mermelada o craqueladas, mini sándwiches y mini wraps salados para montar una mesita de te bien linda.
- Decoración de mesa de té elegante.
- Bebida especial tipo malteada o coctel virgen.
- Una experiencia de horneado, montaje y juego de sabores.

A black and white photograph of a hand holding a small glass jar over a pile of sand. The hand is positioned in the upper right, and the jar is held over a mound of sand in the center. The background is a textured, sandy surface.

**Lo mejor de todo es que
adaptamos nuestras Cocinadas
Fantásticas según las edades de
los participantes:**

- 5 a 7 años: tareas guiadas y procesos adelantados.
- 8 a 12 años: más técnica y precisión.
- 13 a 14 años: rol de chef auxiliar con mayor independencia.

Lo que aprenden sin darse cuenta:

**Trabajo en equipo, paciencia, habilidades sociales, creatividad,
confianza en la cocina.**

Conoce nuestras tarifas (más IVA)

Experiencia	8-12 niños	13-20 niños
Pasta Party	\$170.000 por niño	\$160.000 por niño
Pizzaventura	\$170.000 por niño	\$160.000 por niño
Sushi al derecho y al réves	\$170.000 por niño	\$160.000 por niño
Baking Tea Party	\$180.000 por niño	\$170.000 por niño

Aunque todo lo que necesitas para tu experiencia está incluido, tenemos algunos extras que te pueden interesar.

- Delantales y gorros personalizados.
- Recetario impreso con espacio para foto del chef homenajeado.
- Diploma de “Pequeño Chef”.
- Pasabocas para los adultos.
- Decoración temática completa.

*Pregunta por nuestras tarifas.





Te presentamos a tu profe: **Juliana Salazar**

¡Hola! Soy Juliana Salazar.

Estudié Literatura en la Universidad de los Andes entre 1998 y 2002 y Artes Culinarias en The Culinary Institute of America de Nueva York.

Al regresar al país trabajé en cocina en distintos restaurantes de Bogotá, todos con una marcada influencia mediterránea con un énfasis en la frescura y sencillez de los ingredientes y en la filosofía de mercado.

En 2007 publiqué mi primer libro de cocina, Cocina para Uno y en 2009 lancé con Editorial Norma otra colección de pequeños libros de cocina, Técnicas Básicas de Cocina.

Colaboro con frecuencia como ghostwriter y revisora de recetas en distintas publicaciones de cocina, libros, páginas web y redes sociales.

En 2017 decidí lanzarme a crear mi propia marca, Juliana Salazar Taller Culinario. Hago Catering y dicto talleres de cocina presenciales y virtuales, soy asesora de restaurantes.

En la actualidad, además de ser mamá de hermoso mellizos, también soy parte del equipo de chefs de ConContraseña en donde realizo experiencias gastronómicas privadas y también al público, que podrás encontrar en nuestro calendario mensual.

Condiciones generales para realizar tu reserva

- Nuestras experiencias se realizan para grupos de mínimo 8 personas. Es una experiencia pensada sólo para niños. Podrán acompañarlos los padres del homejeado(a) y algunos adultos como abuelitos o tíos, procurando que el espacio sea lo suficientemente cómodo para que los niños puedan disfrutar de su actividad.
- Si tu grupo es de menos de 8 personas, también podremos realizar la experiencia. En este caso, se aplicará la tarifa mínima equivalente a 8 asistentes.
- Capacidad máxima: 20 niños
- El valor incluye el alquiler del espacio.
- Se requiere reservar con mínimo 15 días de anticipación abonando el 50% del valor total de la experiencia.
- El saldo deberá cancelarse el día anterior a la experiencia.
- Confirma menú y número de niños con mínimo 5 días de antelación.
- Adaptamos recetas para alergias o dietas especiales si nos avisas con tiempo.
- Si deseas encargar tus delantales personalizados, estos deben confirmarse con mínimo 15 días de anticipación. Colores sujetos a disponibilidad.
- En caso de cancelar con menos de cinco días de anticipación, no se realizará reintegro del dinero pero sí es posible reprogramar la experiencia según previo acuerdo de las partes.

A black and white photograph of three children sitting at a table, focused on baking cookies. They are wearing aprons over their clothes. The table is covered with cookie dough, a glass of water, and various baking tools. The background is blurred, showing an outdoor setting with trees.

Haz clic aquí para ver los que dicen nuestros clientes





Hablemos



319 5839275



hola@catalba.co



@con_contrasena

@Catalba