



# LA DOMUS - CAN LLENSA

*Centre de Promoció Turística i Cultural d'Hostalric*

Reunions i trobades professionals  
i d'empresa a la vila d'Hostalric



# L'espai Domus - Can Llena

L'espai Domus - can Llena és un espai versàtil i funcional que combina història i innovació en ple recinte medieval d'Hostalric, amb unes vistes privilegiades al castell, a les hortes i la vila.

L'edifici ofereix un ampli ventall de possibilitats d'actes privats, reunions d'amics i familiars, esdeveniments i jornades d'empresa, teambuilding, experiències gastronòmiques...

La situació estratègica, a tant sols 40 km de Girona i 70 km de Barcelona, amb accés directe a l'autopista AP7 (sortida 10) fan de l'espai Domus - Can Llena un lloc ideal per a realització d'esdeveniments.

Les instal·lacions del centre ofereixen un ampli ventall de possibilitats i experiències en un entorn únic i permeten dur a terme diferents tipus d'esdeveniments i celebracions tant de caire particular com professional.

L'estètica de l'espai és de disseny exclusiu i alhora còmode, acollidor i personalitzable. Disposem de dos espais totalment equipats: l'auditori i l'espai de restauració.



# L'auditori

L'auditori, ubicat a la planta inferior, és un espai pensat per dur a terme tot tipus de reunions i trobades professionals i d'empresa.

Té una superfície de 120m2 amb una capacitat de fins a 75 persones, disposa de llum natural i accés directe a l'aparcament. El disseny de línies neutres, permet adaptar l'espai segons la conveniència i necessitats del client.

L'espai està equipat amb pantalles, projector, equip audiovisual, taula pels ponents, seients pels assistents, climatització, Wifi i banys.

També s'hi poden fer demostracions de cuina i presentacions de producte gastronòmic gràcies a al sistema extracció i l'office de suport.



# L'espai de restauració

L'espai de restauració, ubicat al primer pis, un modern i espectacular espai amb una superfície de 80m<sup>2</sup> i capacitat per a 30 persones assegudes i 90 a peu dret.

Aquest és l'espai ideal per a tallers de cuina, àpats d'empresa i degustacions i està equipat amb tot el material de cuina necessari: nevera, congeladors, màquina de gel, plaques elèctriques, fogons, vaixel·la, coberteria, vidre, televisió, wifi, climatització i mobiliari.

A més, la sala té sortida a la magnífica terrassa amb vistes al castell, a les hortes, a la vila medieval, al Montnegre, al Montseny i a la Tordera.

La nostra filosofia de treball fa que comptem amb empreses del territori per oferir serveis complementaris com ara servei de càtering, formació, decoració o degustacions de productes locals. Et recomanarem la millor opció en funció de l'acte.





# Teamcooking

L'espai Domus – Can Llena i Espai Cuinar Sa presentem conjuntament a les empreses i organitzacions una proposta de teambuilding que aprofundeix en les dinàmiques de treball, la cohesió de grups, el lideratge i l'excel·lència a través de tallers d'alimentació natural i saludable o teamcooking, on cada participant es troba amb el repte d'elaborar, conjuntament amb els companys, un àpat deliciós per compartir.

## Dinàmica de treball

El teamcooking afavoreix l'actitud proactiva dels participants per treballar el lideratge i la cooperació en un àmbit extra laboral; contribueix al diàleg i a l'intercanvi d'opinions en un clima favorable al voltant d'una taula.

Els participants rebran informació pràctica i teòrica d'organització de cuina i de manipulació d'aliments amb diversos estils de preparació. L'objectiu és aconseguir un bon gust i protegir la qualitat i els diferents nutrients dels aliments per tenir una bona base per a la salut personal i el benestar quotidià. Al final de cada taller degustem junts el menjar cuinat.

## Propostes d'activitats

- Esmorzars nutritius per començar bé el dia amb energia i alegria
- Preparació de carmanyoles saludables i variades
- Taller de tapes saludables (fingerfood)
- Postres saludables (4 exemples)
- Seminari creatiu de cuina per a empreses: cuina macrobiòtica, cuina energètica, cuina vegetariana o vegana
- Taller de cuina japonesa: Ramen o Taller de sushi
- Taller de paella o fideuà vegetariana o mar i muntanya

**Durada:** 2 hores

**Número de participants:** fins a 30 (consultar si sou més participants)

**Inclou:** Tot el material necessari per a l'activitat: el xef que els acompanyarà en l'activitat i durant el servei, el menú complet amb ingredients ecològics i begudes, vaixel·la, coberteria i mobiliari (taules, cadires, etc.).

**Observacions:** Cada proposta de taller es pot variar o adaptar a les necessitats del client i té un preu diferent per persona. **Consulta'ns!**

**Més informació a:** 972 87 41 65 o a [centre@domussentsovi.cat](mailto:centre@domussentsovi.cat).

# Informació i reserves



## LA DOMUS CAN LLENÇA

*Centre de Promoció Turística  
i Cultural d'Hostalric*

Camí dels Ollers, s/n

17450 Hostalric

Tel. 972 874 165

[ladomus@hostalric.cat](mailto:ladomus@hostalric.cat)

[www.turismehostalric.cat](http://www.turismehostalric.cat)