



Кулинарный мастер-класс



Французская кухня

Изысканная и воздушная кухня Франции. Вы сможете с легкостью приготовить любое блюдо из меню, после того как шеф-повар поделится с вами всеми своими секретами.

Готовим:

- ⇒ Кассероль из птицы с горгонзолой
- ⇒ Бёф Бургиньон
- ⇒ Креп Сюзетт
- ⇒ Крем-брюле с вареньем из инжира

Итальянская кухня

Итальянская кухня всегда считалась одной из лучших в мире и ее популярность из года в год только растет. На этом мастер-классе Вы на деле убедитесь в том, что многие блюда приготовить очень просто и освоите их самые вкусные и популярные рецепты!

Готовим:

- ⇒ Тальятеле с морепродуктами и соусом пикильо
- ⇒ Ризотто с лесными грибами
- ⇒ Груша в вине с маскарпоне
- ⇒ Классический тирамису

Средиземноморская кухня

Средиземноморская кухня очень разнообразна. Она содержит в себе множество изящных и простых рецептов из морепродуктов и отличается высокими вкусовыми и питательными качествами, являясь при этом не только вкусной, но и самой здоровой и приемлемой для большинства европейцев. Главными компонентами этой кухни являются оливки, чеснок, лук, зелень. Эти обычные ингредиенты легко сочетаются в простых рецептах самых вкусных блюд.

Готовим:

- ⇒ Каннелони с тапенадой
- ⇒ Пирог с рататуюем и сыром с голубой плесенью
- ⇒ Брауни с клубничным соусом
- ⇒ Мусс мокка



*Приходите к нам большой компанией
и превратите кулинарный урок
в веселое состязание!*



Условия проведения и стоимость

Вам необходимо выбрать одно, два или несколько блюд, относящихся к определённой кухне.

Мастер-класс без участия

Приготовление блюд шеф-поваром перед аудиторией с подробными комментариями и рассказами об истории происхождения блюда, рецептом и вариантами подачи.

Стоимость мастер-класса без участия рассчитывается исходя из количества блюд, которые готовит шеф-повар:

5000 руб. за одно блюдо

8000 руб. за два блюда

10000 руб. за три блюда

По желанию Вы можете заказать обед из двух или более курсов с блюдами, приготовленными на мастер-классе. Дополнительно к стоимости мастер-класса добавляется стоимость заказываемых блюд в расчёте на количество человек.

Мастер-класс с участием

Приготовление блюда/блюд командами по 5-10 человек в зависимости от выбранной темы под руководством шеф-повара. Подробный рассказ об истории происхождения блюда, рецептом и вариантами подачи.

Подведение итогов мастер-класса и награждение победителей.

Стоимость участия в расчёте на одного человека:

2000 руб. за приготовление одного блюда

3000 руб. за приготовление двух блюд

4000 руб. за приготовление трёх блюд

Перед началом мастер-класса каждый участник проходит инструктаж техники безопасности на рабочем месте и знакомится со стандартами приготовления блюд.

Минимальное количество участников мастер-класса - 10, максимальное - 40 человек.

Подробности и резерв по телефону: +7 (812) 385-99-00