



Мастер-классы

since 2007

презентация кейтеринг
министерство





Перечень мастер-классов

- Целый лосось с гарниром из водорослей чука и печеными овощами
- "Трио" мини-бургеров с куриной, говяжьей и морской котлетой
- WOK – рис с овощами и основным продуктом на выбор
- Паста с томатным и сливочным соусами на выбор
- Приготовление трех видов блинчиков
- Фондю из трио фламбированных тигровых креветок, кусочков лосося и ломтиков говядины
- Белая рыба (Терпуг) с соусом из свежей зелени и печеными овощами
- Приготовление мильфея
- Приготовление тар-тара

Целый лосось с гарниром из водорослей чука
и печеными овощами



- Мы привезем вам целую рыбу весом около 5 кг
- Разделаем или поможем разделать
- Расскажем как сделать маринад и научим мариновать рыбу шприцеванием
- Пока запекается основной продукт, готовим вместе гарнир и учим оформлять блюдо печеными овощами
- Длительность мастер-класса 2-2,5 часа

- Сложность: Средняя
- Для взрослой аудитории
- 10-12 человек
- Выход 300 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (конвекционная печь, прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 4,5 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника

Стоимость:
57 000 рублей

На персону:
5 700 рублей

"Трио" мини-бургеров с куриной, говяжьей и
морской котлетой



- Во время приготовления повар сделает экскурс по истории происхождения бургера
- Мы приедем к вам с уже готовыми котлетками, которые нужно будет пожарить
- Для более интересной подачи булочки для бургеров имеют 3 цвета: зеленый, красный и черный
- Повар с вашим участием поджарит котлетки и соберет бургеры
- Для каждого бургера мы привезем свой оригинальный соус
- Длительность мастер-класса 2-2,5 часа

- Сложность: Легкая
- Для взрослой и детской аудитории
- 10-12 человек
- Выход 180г на 1 порцию (3 мини-бургера), 100 шт
- Включено необходимое оборудование (пресс-гриль, прямоугольные столы (4 шт.) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 3,5 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника

Стоимость:
41 000 рублей

На персону:
4 100 рублей

WOK – рис с овощами и основным
продуктом на выбор



- Куриное филе, тигровые креветки и говядина приезжают по трети общего количества, поэтому у вас появляется возможность оценить все три вкуса
- Все ингредиенты приезжают уже готовыми, а вы с поваром на плите доводите блюдо до готовности
- Данный мастер-класс рассчитан более на тех, кто любит наблюдать за процессом приготовления
- Длительность мастер-класса 2-2,5 часа



- Сложность: Средняя
- Для взрослой и детской аудитории
- 10-12 человек
- Выход 300 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (индукционные плиты (2 шт.) прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 10 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника



Стоимость:
45 250 рублей

На персону:
4 525 рублей

Паста с томатным и сливочным соусами на
выбор



- Все готовится у вас на месте
- Вид макаронных изделий необходимо выбрать до мастер-класса и согласовать с менеджером
- Повар проведет экскурс по возникновению пасты как национального блюда
- На мастер-классе вы научитесь готовить томатный соус с базиликом и куриным филе и сливочным соусом с тигровыми креветками и томатами черри. Вы станете непосредственным участником приготовления пасты
- Длительность мастер-класса 2-2,5 часа

- Сложность: Средняя
- Для взрослой аудитории
- 10-12 человек
- Выход 220-250 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (индукционные плиты (2 шт.) прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 10 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника

Стоимость:
45 250 рублей

На персону:
4 525 рублей

Мастер-класс по приготовлению трех видов блинчиков



- Данный мастер-класс прекрасно подходит для детских праздников
- Совместно с поваром мы научим вас месить и выпекать 3 вида теста (классика, шоколад и морковь)
- После приготовления интересно и красиво научим сервировать с бананом, вареньем и медом
- Во время мастер-класса вы будете полностью вовлечены в процесс
- Длительность мастер-класса 1-1,5 часа

- Сложность: Простая
- Для детской аудитории
- 10-12 человек
- Выход 250 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (блинницы (2 шт.) прямоугольные столы (4 шт.), миксер) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 5 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника

Стоимость:
39 600 рублей

На персону:
3 960 рублей

Фондю из трио фламбированных тигровых
креветок, кусочков лосося и ломтиков
говядины



- Блюда полностью готовятся на сковородке WOK и подаются как мини-шашлычки на шпажках
- Соус готовится в присутствии гостя и постоянно томится на плите, позволяя продлить время вашей беседы с гостями
- По вашему желанию, вместо плиты можно использовать фондюшницу, подогреваемую свечами
- Данный мастер-класс носит характер легкого перекуса
- Готовые блюда подаются с тостами из пшеничного и солодового багета
- Мастер-класс требует полного вашего вовлечения в процесс приготовления
- Длительность мастер-класса 1-1,5 часа



- Сложность: Сложная
- Для взрослой аудитории
- 10-15 человек
- Выход 60 порций, 80 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (индукционные плиты (2 шт.) прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 10 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника



Стоимость:
58 000 рублей

На персону:
5 800 рублей

Белая рыба (Терпуг) с соусом из свежей
зелени и печеными овощами



- Мы привезем 3 целые рыбы весом около 5 кг
- Разделаем или поможем разделить
- Пока запекается основной продукт, готовим вместе гарнир и учим оформлять блюдо печеными овощами
- Также, научим делать соус к белой рыбе.
- Длительность мастер-класса 2-2,5 часа



- Сложность: Средняя
- Для взрослой аудитории
- 10-12 человек
- Выход 250 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (конвекционная печь, индукционная плита, прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 7 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника



Стоимость:
42 250 рублей

На персону:
4 225 рублей

Мастер-класс по приготовлению мильфея



- Мастер-класс носит демонстрационный характер, но, тем не менее вовлечет вас в процесс приготовления
- Заготовки коржей уже придут с нами на мероприятие, а вот крема (заварной и сырный) будут приготовлены на месте
- После этого научим вас как собирать мильфей и украшать его свежими ягодами
- Длительность мастер-класса 1-1,5 часа

- Сложность: Легкая
- Для взрослой аудитории
- 10 человек
- Выход 150 г на 1 порцию
- Включено необходимое оборудование (блендер, миксер и прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 2,5 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника

Стоимость:
39 600 рублей

На персону:
3 960 рублей



Мастер-класс по приготовлению тар-тара



- Мы отойдем от стереотипов и предложим вам приготовить тар-тар еще и из тунца и лосося
- Основной ингредиент приезжает по трети от общего заказа
- Повар расскажет о разновидностях тар-тара и покажет правильную нарезку
- Научим как использовать добавки в тар-тар
- Научим как тар-тар выкладывается на тарелку и гарнируется тостами хрустящего хлеба
- Особенность этого мастер-класса заключается в том, что вашей фантазии нет предела и заправку для своего собственного тар-тара вы создаете сами
- Длительность мастер-класса 1-1,5 часа

- Сложность: Средняя
- Для взрослой аудитории
- 10 человек
- Выход 550 г каждого вида
- Включено необходимое оборудование (индукционная плита, прямоугольные столы (4 шт.)) и услуги повара
- Необходимое техническое помещение 5 кв.м., мощность - 4 кВт, розетки - 220 В
- Оригинальный декор подбирается под тематику вашего праздника

Стоимость:
56 500 рублей

На персону:
5 650 рублей