

Грузинский

Мастер -класс

ГРУЗИНСКИЙ

Хотите узнать секреты грузинской кухни и научиться готовить редкие вкусные блюда под руководством опытного повара, да еще и небольшой компанией?

Эксклюзивный мастер класс по приготовлению «рыбы в морской соли» откроет для Вас новый, невероятный, и, поистине, королевский вкус рыбы.

Под руководством опытного повара-наставника Вы также сможете приготовить настоящий Хачапури и домашний салат «Аджапсандали».

Освоив эти рецепты вы сможете часто радовать своих близких и друзей шедеврами грузинской кухни.



Максимальное количество участников: до 20 человек,

Длительность мастер класса: от 1.0 до 1,5 часов.

КАК БУДЕТ ПРОХОДИТЬ МАСТЕР – КЛАСС:

На столах размещены заготовленные сырые порезанные продукты - рыба, овощи, соль и специи.

У каждой команды свой модератор- повар , который профессиональными советами и рекомендациями помогает и контролирует процесс приготовления блюда.

Процесс приготовления:

- * В начале запекаем овощи на костре для салата;
- * После того как готовы овощи для салата , готовим форель в соли и отправляем на 20 минут на кухню для запекания;
- * Пока запекается рыба участники дегустативают салат и вкуснейший Хачапури;
- * Повар покажет как правильно достать готовую форель из соли и разложить на блюде вместе с салатом и Хачапури;
- * Далее совместная дегустация с бокалом вина в кругу единомышленников и друзей;



Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 600 грн.
(с НДС) и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ:	Выход,гр	Оборудование
Салат из запеченных овощей	250	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож.
Болгарский перец, баклажан, кабачок, лук,помидор,масло оливковое,зелень		
Хачапури с сыром	150	
Тесто дрожжевое, сыр сулгуни молодой		
Форель речная в соли	200	
Форель речная, морская соль,тархун, лимон		
ИТОГО	600	

2) Кофе-пауза - фильтр-кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), слойки с курицей (50), слойки с сыром и грибами (50)

3) Напитки к мастер классу:

Вино Палавани Цианандали сухое белое (Грузия)	150 гр
---	--------

4) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

• **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 5 до 10 человек) - 840 грн. (с НДС) /1 шеф-повар.**

• **Напитки к мастер классу:**

Минеральная вода	500 гр	20,00 грн
Водка Немиров оригинал	500 гр	160,00 грн
Коньяк «Ной» 3* (Армения)	500 гр	820,00 грн
Вино Палавани Цианандали сухое белое (Грузия)	750 гр	300,00 грн
Вино Палавани Саперави сухое красное (Грузия)	750 гр	300,00 грн

