

ПИЦЦА

Кто не любит пиццу?! А пицца, приготовленная своими руками, это намного вкуснее и приятнее. Под бокал белого оригинального итальянского вина, где-то родом из Сардинии или Тосканы, в окружении ненавязчивых ностальгических разговоров в стиле «Самую вкусную пиццу я пробовал (а), когда был (а) в Италии» мы поможем Вам освоить это искусство раз и навсегда.

Идея мастер –класса (тимбилдинга):

Пицца мастер-класс – это возможность научиться готовить настоящую итальянскую пиццу, вкус и ценность которой будут намного превосходить одиночные старания, ведь это очевидно – над каждой пиццей будут усердствовать 15 - 30 чел.!

А можно устроить приготовление пиццы в стиле аллегро, в команде, соревнуясь в скорости и творчестве, и тогда, это выйдет превосходный **кулинарный тимбилдинг**. Работа команды, по Вашему желанию, может оцениваться по набору критериев (слаженность работы команды, креатив, украшение блюда и др.). И, конечно, возможность получить заветный **брендовый колпак или фартук Шефа** (возможно, лого Вашей компании) будет предоставлена лучшим. А, возможно, **ужин на двоих в итальянском ресторане...**



Максимальное количество участников: до 30 человек,

деление на команды по 10-15 чел.

Длительность: от 1 до 1,5 часов.

Как будет проходить мастер – класс:

На столах размещены заготовленные (сырые) продукты, готовое тесто, соусы и ингредиенты для пиццы. Перед началом мастер класса можно подкрепиться кофе паузой. У каждой команды свой модератор-повар, который показывает тонкости работы с тестом и правильным наполнением пиццы. По свое рецепту (с помощью повара), каждая команда готовит свое эксклюзивное блюдо.

Во время приготовления пиццы в печи, готовим салат «Цезарь с курицей». Повар-модератор знакомит с технологией приготовления.

В случае тимбилдинга выбираем жюри, которое оценивает работу команд. Основными критериями оценивания для жюри могут быть: правильное, органичное сочетание продуктов и вкусов, название блюда, оформление и подача.

Пробуем свои творения совместно, сравниваем с итальянским идеалом, и награждаем лучших.



Стоимость мастер – класса (тимбилдинга): от 400,00 грн. (с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИЦЦЫ:	Выход,гр	Оборудование
тесто	150	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож, скалка, форма для пиццы
соус «Песто»	40	
соус «Пицца», сыр «Моцарелла»	80/80	
ветчина, колбаса с/к, курица, тунец	30/30/30/30	
коктейльная креветка, мидии, кальмары	30/30	
маслины	10	
помидор, болгарский перец, грибы «Шампиньоны»	50/50/30	
ИТОГО	300	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ САЛАТА «ЦЕЗАРЬ»:	Выход,гр	Оборудование
микс салата, соус «Цезарь», куриное филе гриль	80/40/80	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож
сыр «Пармезан», перепелиное яйцо, сухарики	20/10/30	
помидоры «Чери»	10	
ИТОГО	200	

2) Обслуживание официантами 10%

Дополнительно оплачиваются:

- Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 10 до 15 человек)- 840 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.
- Напитки к пицце:

Пиво		
Пиво бутылочное «Старопрамен», «Стелла Артуа»	500 гр	40,00 грн.
Пиво бутылочное «Будвайзер»	500 гр	110,00 грн.
Пиво разливное «Лёф» темное	500 гр	90,00 грн.
Пиво разливное «Старопрамен»	500 гр	40,00 грн.

