

Барбекю

Мастер -класс

БАРБЕКЮ

Традиция выездов на шашлыки у нас, пожалуй, одна из самых сильных в мире. Конечно, в других странах есть барбекю, но обязательные шашлычки под майские праздники, а потом дымящийся мангал все лето: на даче, на берегу реки, в ближайшем лесочке – это особенности только нашего отдыха. Кстати, а Вы умеете вкусно готовить шашлык или, раз уж пошел разговор, барбекю?

Барбекю мастер-класс – это возможность не только попробовать настоящий стейк, крылышки барбекю, узнать какой рецепт Вам по вкусу более всего, а также получить командный заряд положительных эмоций готовя, пробуя и угощая прожаренным кусочком мяса, только что с огня. А мастер-класс, основанный в духе соревнований, уже отличный **кулинарный тимбилдинг**, где работа команды, по Вашему желанию, может оцениваться по набору критериев (слаженность работы команды, креатив, украшение блюда и др.). И, конечно, возможность получить заветный **брендированный колпак или фартук Шефа** (возможно, лого Вашей компании) будет предоставлена лучшим. А, возможно, **ужин на двоих в грузинском ресторане...**



Максимальное количество участников: до 100 человек,
деление на команды по 15-20 чел.

Длительность мастер класса: от 1.5 до 3 часов.

КАК БУДЕТ ПРОХОДИТЬ МАСТЕР – КЛАСС:

На столах размещены заготовленные сырые порезанные продукты – мясо (но не маринуется), соусы и специи, овощи, зелень. В начале, пока гости собираются, можно перекусить кофе-паузой. Да и соблазн от вида и запаха золотистой корочки, прожаривающейся на огне, будет усиливаться, а трапеза начнется не ранее чем через час после начала мастер-класса.

У каждой команды свой модератор-повар, который дает свои уникальные профессиональные советы, рекомендации. По своему рецепту (с помощью повара), каждая команда готовит свое эксклюзивное блюдо.

В случае **тимбилдинга**, выбираем жюри из числа участников, которое следит за работой групп. А далее, совместная дегустация, восторг, оценки и аплодисменты, награждение победителей и отдых.



Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 520 грн. (с НДС) и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ:	Выход,гр	Оборудование
крылышки, телятина на кости , свинина шашлык	100/100/100	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож.
овощи-гриль (баклажаны, болгарский перец, цукини, помидоры, шампиньоны)	100	
свежие овощи(помидоры, огурцы, болгарский перец)	100	
картофель запеченный (готовый)	100	
микс салат, зелень	70	
соусы	30	
ИТОГО	700	

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

3) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 15 до 30 человек) - 840 грн. (с НДС) /1 шеф-повар.**
- **Напитки к барбекю:**

ЛЕТО		
Вино белое, красное сухое. Франция, Чили	150 гр	50,00 грн
Дегустация 3-х видов пива:		
Пиво для групп более 50 чел		
Пиво разливное «Старопрамен»	500 гр.	40,00 грн.
Пиво разливное «Лёф» темное	500 гр	90,00 грн.
Пиво разливное «Стелла Артуа»	500 гр	40,00 грн.
Пиво для групп до 50 чел		
Пиво бутылочное «Старопрамен», «Стелла Артуа»	500 гр	40,00грн
Пиво бутылочное «Будвайзер»	500 гр	110,00грн
Пиво бутылочное «Хайникен»	330 гр	70,00грн
ЗИМА		
Глнтвейн из красного вина	200 гр.	94,00 грн.
Глнтвейн из белого вина	200 гр.	94,00 грн.

