

# Равиоли

Мастер -класс

---

## РАВИОЛИ

Все мы знаем пресловутые пельмени... но знаете ли Вы откуда берут истоки этого по-своему прекрасного универсального блюда? С нашими мастерами, Вы отправитесь в солнечную Италию, научитесь готовить такие похожие и вместе с тем такие неповторимые и самые симпатичные Итальянские ravioli!

### Идея мастер –класса (тимбилдинга):

**Равиоли мастер-класс** – это возможность рассказать нашим гостям о ярком примере Итальянского кулинарного искусства - ravioli. На практике показать секреты мастерства итальянских кулинаров и конечно насладиться вкусом настоящих ravioli в кругу друзей. Едва произнеся название ravioli, на ум приходят не менее эмоциональные и красивые итальянские названия, местами забавные – фузилли, тортильони, анелли, кавателли...

Итак, помимо **кулинарного тимбилдинга**, который можно организовать, выбрав жюри и оценивая работу команд (критерии - слаженность, быстрота/качество, украшение и креатив и др.), можно проверить свои знания и в макаронных изделиях. Тоже целая римская наука, как оказывается!



**Максимальное количество участников:** до 60 человек,  
деление на команды по 15 до 30 чел.

**Длительность мастер класса:** до 1.5 часа.

### Как будет проходить мастер-класс:

Подкрепившись кофе-паузой делимся на группы. У каждого свое рабочее место, где уже находятся готовое тесто, фарш (готовят с гостями). У каждой группы есть свой модератор – повар. Под его руководством участники готовят ravioli. Пока ravioli варятся, повар – модератор показывает как правильно готовится классический салат «Капрезе». В случае тимбилдинга перед его началом, по желанию выбираем жюри, которое все время следит за работой групп.

После приготовления своих шедевров для гостей может быть организован ужин, где они смогут дополнительно заказать оригинальное итальянское вино и заняться дегустацией своих кулинарных произведений. И, конечно, возможность получить брендированный колпак или фартук от Шефа (возможно, лого Вашей компании) будет предоставлена лучшим или же ужин на двоих в милом итальянском ресторанчике.



**Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 540,00 грн.  
(с НДС) на 1 человека и включает в себя:**

**1) Старт - комплект на 1 персону:**

Перечень продуктов для ravioli:	Выход,гр	Оборудование
Равиоли с семгой и креветками	150	Доска, скалка, перчатки, колпак, нож, скатерть (одноразовая), фартук
Равиоли с сыром и шпинатом	150	
Равиоли с утиной грудкой	150	
Салат «Капрезе»	150	
<b>Итого</b>	<b>600</b>	

**2) Обслуживание** официантами **10%**

**Дополнительно оплачиваются:**

**Кофе пауза №1** - кофе натуральный или чай(с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), корзинки с креветочным муссом (50 гр), Ветчина «Парма» с дыней (50 гр)

стоимость : 110,00 грн / 1 чел.

или

**Кофе-пауза №2**- кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), слойки с грибами /слойки с курицей (50/50 гр)

стоимость : 65,00 грн / 1 чел.

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

Напитки на вечернюю дегустацию:		
Вино белое, сухое - Италия	150 гр	60,00 грн.
Вино красное, сухое - Италия	150 гр	60,00 грн.
Десерты:		
Тирамису	50 гр	30,00 грн.
Фисташковая Панна Котта с вишневым соусом	100 гр	50,00 грн.
Домашнее мороженое	50 гр	25,00 грн.

