

Приглашаем детей и их родителей на кулинарные мастер-классы

1. Роспись пряников, печенья, пряничных открыток

Во время мастер-класса вы узнаете множество профессиональных секретов пряничного дела, освоите различные техники росписи пряников и приготовите красивые сладкие подарки для родных и друзей на день рождения, Новый Год, Пасху, 8 марта и 23 февраля,

Стоимость мастер-класса в ресторане – 8000 руб.

Стоимость мастер-класса на выезде – 11000 руб.

2. Украшаем пряничный домик

На занятии вы изучите разнообразные техники росписи и украшения пряничного домика, узнаете много интересного о старинных традициях пряничного дела.

Каждый участник мастер-класса заберет с собой украшенный пряничный домик в нарядной упаковке.

Стоимость мастер-класса – 9500 руб.

Стоимость мастер-класса на выезде – 12500 руб.

3. Печем пиццу с шеф-поваром

На занятии вы узнаете все тонкости приготовления настоящей итальянской пиццы, будете самостоятельно замешивать и раскатывать тесто, научитесь готовить различные топпинги и узнаете, как правильно выпекать пиццу.

Каждый участник сможет попробовать приготовленную им пиццу и угостить родителей, либо забрать пиццу с собой.

Стоимость мастер-класса в ресторане – 5000 руб.

4. Готовим домашнюю пасту

Домашняя паста – главное блюдо итальянской кухни. На нашем мастер-классе вы узнаете много интересно о разных видах пасты, научитесь готовить тесто для пасты, правильно раскатывать и нарезать его, узнаете, как правильно варить домашнюю пасту. Каждый участник мастер-класса сможет попробовать пасту, которую приготовит сам. К пасте можно выбрать оригинальный соус от шеф-повара.

Стоимость мастер-класса в ресторане – 9500 руб.

5. Лепим пельмени

Учимся делать настоящие русские пельмени с разным начинками. На занятии вы узнаете секреты приготовления пельменного теста, научитесь раскатывать его, лепить пельмени и красиво защипывать их разными способами. Каждый участник мастер-класса приготовит целый горшочек вкусных и красивых пельменей, попробует их сам и угостит родителей или друзей.

Стоимость мастер-класса – 7500 руб.

Стоимость мастер-класса на выезде – 10500 руб.

6. Готовим сладкий блинный пирог

Приготовление блинного пирога – отличный способ повеселиться в компании друзей! Вы создадите красивый и неповторимый блинный пирог с заварным итальянским кремом, шоколадным ганашем, ягодными соусами или фруктами, а потом устроите веселое чаепитие.

Стоимость мастер-класса – 5000 руб.

Стоимость мастер-класса на выезде – 8000 руб.

7. Готовим сырники

Сырники любят все! Мы научим вас делать тесто для сырников, готовить и украшать их так, чтобы они были не только вкусными, но и красивыми. Каждый участник мастер-класса приготовит 5 сырников и украсит их шоколадом, вареньем или сметаной.

Стоимость мастер-класса – 5000 руб.

Стоимость мастер-класса на выезде – 8000 руб.

8. Печем пирожки

Приглашаем всех, кто хочет научиться печь настоящие русские пироги! Во время мастер-класса вы узнаете тонкости работы с дрожжевым тестом, научитесь раскатывать его и лепить красивые пирожки. Каждый участник мастер-класса приготовит 5 румяных пирожков со сладкими или сытными начинками.

Стоимость мастер-класса – 4000 руб.

Стоимость мастер-класса на выезде – 7000 руб.

Во время мастер-класса участникам предоставляются поварские фартуки и колпаки, одноразовые перчатки, кухонный инвентарь.

Возраст детей – от 3 лет.

Цена указана за мастер-класс для 10 детей. В случае увеличения количества участников, цена будет изменена пропорционально количеству детей. В случае, если количество участников меньше 10 человек, цена устанавливается индивидуально.