

Lezione di cucina

С ВАЛЕРИЕМ ЗВЕРЕВЫМ
(кулинарные уроки)

Горячая и темпераментная Италия великолепно отражает свой национальный характер в традиционных блюдах. Они любимы в разных уголках мира. Хотите привнести в свою жизнь немного солнца и вкуса? Приглашаем на мастер-классы с Валерием Зверевым! Будем наслаждаться итальянским вином, расскажем все секреты и тонкости приготовления блюд и просто зарядимся отличным жарким настроением!



С шеф-поваром Валерием Зверевым вы научитесь готовить любимые итальянские блюда. Нужно выбрать блюда из категорий «ПИЦЦА» и «ГОРЯЧИЕ БЛЮДА», которые вы будете готовить на мастер-классе (блюда должны быть одинаковыми). Для каждого участника мы предоставим собственную рабочую зону с необходимым инвентарём. Все блюда программы участники готовят сами, руководствуясь советами и ценными указаниями шеф-повара. Продолжительность мастер-класса 1,5-2 часа, после чего мы накроем для гостей стол, на который подадим все приготовленные блюда и вино.

ПИЦЦА

Маргарита 25см/230g

«Чоризо» с паприкой 25см/240g

С окороком и шампиньонами 25см/220g

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Равиоли с сыром страчателла и трюфелем 230g

Тортеллини с телятиной в трюфельном соусе 250g

Равиоли с лососем, томатами конфи и базиликом 170g

В СТОИМОСТЬ МАСТЕР-КЛАССА ВХОДИТ АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ И ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

*Стоимость участия в мастер-классе 3000 рублей с человека.
Заказать мастер класс нужно минимум за 2 дня до даты проведения.
Максимальное количество участников 10 человек.*

МАСТЕР-КЛАССЫ ПРОВОДЯТСЯ:
ВТОРНИК / СРЕДА / ЧЕТВЕРГ с 12:00 до 18:00
ПЯТНИЦА / СУББОТА с 12:00 до 15:00

ЗАПИСЬ ПО ТЕЛЕФОНУ: +7 (343) 239-52-41, +7 (982) 604-13-75