



**Steakhome**  
– Catering –

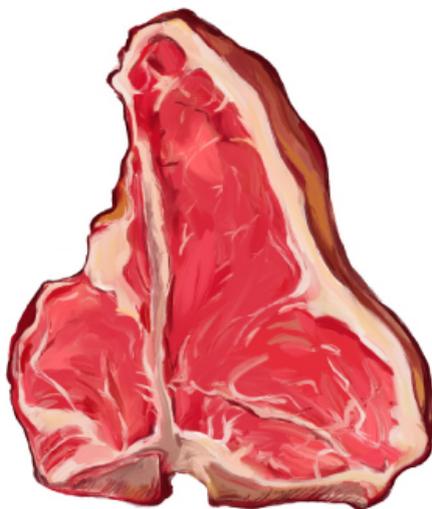
**ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
ДЛЯ  
МАСТЕР-КЛАССА**





**Steakhome**

– Catering –

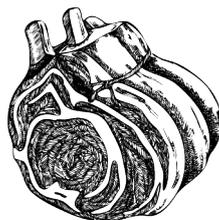
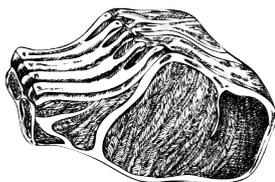


**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
ВЫЕЗДНОГО МАСТЕР-КЛАССА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СТЕЙКОВ  
ДЛЯ 10 ПЕРСОН**

Наша команда тщательно раскрывает все тонкости процесса приготовления: мы расскажем, как выбрать мясо, как приготовить стейк ресторанного класса дома и с чем его подать. В расслабленной атмосфере мы прекрасно проводим время, не увиливаем от вопросов и угощаем прекрасным ужином.

**Формат мастер-класса:**

- мраморная говядина премиальных брендов категории Prime и Top Choice;
- представлены разнообразные стейки: классические и альтернативные;
- атмосфера дружеского вечера и свободное общение с шеф-поваром отлично подойдет для корпоративного мероприятия или ужина в кругу друзей.





# Steakhome

– Catering –

Наименование блюда	ВЫХОД, г	кол-во порций
--------------------	----------	---------------

## Приветственный фуршет

Брускетта с ростбифом, руколой и печеными томатами черри	100	10
Большая тарелка свежих овощей, соус блю-чиз, пармская ветчина и орехи (огурец, сельдерей, морковь, мини-кукуруза, томаты черри, брокколи, оливки)	1000	1

## Мастер-класс

Тартар из мраморной говядины с обжаренным на гриле хлебом	100	10
Стейк Мачете (Праймбиф)	250	2
Стейк Денвер (Праймбиф)	250	2
Стейк Рибай (Праймбиф)	300	2
Стейк Нью-Йорк (Грант) dry age	300	2
Стейк Портерхаус (Праймбиф)	700	2

## Гарниры и соусы

Мини-картофель, тимьян, розмарин, пармезан	200	5
Спаржа на гриле	150	5
Соус сливочно-перечный	40	5
Соус чимичурри	40	5

Грамм на человека	875
-------------------	-----



**Steakhome**  
– Catering –

## **ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ**

Итого: 80 000 рублей (в итоговую стоимость включено: проведение мастер-класса, работа шеф-повара и банкетного менеджера, продукты, расходные материалы и оборудование, необходимые для проведения мероприятия).

Площадка для проведения мастер-класса оплачивается отдельно. Наша команда может помочь в подборе места проведения.

