



Steak @ home

Grill Catering

Мастер-класс

Меню. 10 гостей

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 Top Choice и Prime

Представлены разнообразные стейки: классические и альтернативные

Атмосфера дружеского вечера и свободное общение с шеф-поваром

Приветственный фуршет:

Порций:

- Хамон, шпажки с салями и овощами, брускетты с тунцом, сырная тарелка, свежие фрукты и ягоды.

10

Мастер-класс:

Порций:

- Тартар из мраморной говядины
- Ростбиф с горчичной заправкой
- Премиальные классические стейки Рибай/ Нью-Йорк/Тибон/Портерхаус
- Альтернативные стейки Пиканья/Флэт-Айрон/Фланк/Мачете
- Соус перечный и соус чимичурри
- Каре ягненка из Новой Зеландии в орехах.

10

10

10

10

10

10

Напитки:

Порций:

- Вода с газом / без газа, сок, морс.

10



Общий расчет стоимости мероприятия

Итого: 80 000 рублей (в итоговую стоимость включено: работа повара и продукты). Отдельно оплачивается площадка для проведения мастер-класса.



Steak @ home

Grill Catering

+7 (495) 255-01-02

steakhome.ru

event@steakhome.ru