

МАСТЕР-КЛАСС

« БЛИНЫ » С ДЕГУСТАЦИЕЙ

На блинном мастер-классе под руководством шеф-повара Вы узнаете все секреты приготовления традиционного русского блюда – блинов.



Продолжительность 1,5 – 2 часа



Стоимость - 2900 рублей с человека



Для группы от 10 человек

- продегустируете блин с творогом и изюмом, блин с мясом и оладьи с крем-чизом, черной икрой и перепелиным яйцом;
- узнаете историю возникновения блюда и различные способы приготовления;
- испечете блины;
- научитесь складывать фаршированные блины в «рулетик», «квадрат» и «треугольник»;
- овладеете секретом, как печь такие же пышные оладьи, «как у бабушки»;
- узнаете, что такое «Креп Сюзетт» и как его готовить;
- освоите приготовление соуса для подачи сладких блинов.

Закончим мастер-класс дегустацией приготовленных блинов с чаем из настоящего самовара и фотосессией в исторических русских костюмах.

МАСТЕР-КЛАСС « СЕРВИРОВКА СТОЛА »

Мастер-класс создан для тех, кто хочет чувствовать себя достойно и уверенно за любым столом. Учитесь у профессионалов!



Продолжительность 1,5 – 2 часа



Стоимость – 1100 рублей с человека



Для группы от 10 человек

На нашем мастер-классе вы узнаете:

- о вариантах сервировки стола;
- про "язык" столовых приборов, их назначение и расположение;
- как разбираться в разнообразии бокалов;
- а также научитесь популярным способам складывания тканевых салфеток и узнаете, как с их помощью можно расставить акценты и создать праздничное настроение за столом.

В заключение нашей встречи Вас ждет чай из самовара с пирожками от кондитерской «Тройка» и фотосессия в исторических русских костюмах.