



LIVE

KITCHEN

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

LIVE-KITCHEN.RU

ГДЕ БУДЕТ ПРОХОДИТЬ ВАШ КУЛИНАРНЫЙ ПРАЗДНИК?

Кулинарная студия Live Kitchen на втором этаже ресторана Чайхона №1, расположенного по адресу Тверская, 24, – это настоящая мастерская кулинарного творчества.

Просторная, уютная, оборудованная по последнему слову техники, кухня в самом центре Москвы, где каждый может научиться готовить разнообразные блюда в уютной и дружеской обстановке.



В ДВУХ СЛОВАХ О ПРАЗДНИКЕ

Лучшие шеф-повара Москвы и бренд-шефы сети ресторанов Чайхона №1 проведут для вас увлекательное мероприятие в формате кулинарного мастер-класса. Вы сами выбираете направление кухни или любимые блюда, которые хотите приготовить с нашими шефами. В студии работают не просто шеф-повара, а шоу шеф-повара, которые сделают ваш кулинарный мастер-класс не только познавательным, но и веселым и незабываемым.

Несмотря на развлекательный формат мероприятия, вы всегда сможете повторить в домашних условиях блюда, приготовленные на мастер-классе, а также узнаете много кулинарных секретов и «фишечек» от профессиональных шеф-поваров.



А ТЕПЕРЬ ПО ПУНКТАМ

Начнём тогда, когда вам удобно.

Обычно вечерние мероприятия по будням начинаются в 19:00.

19:00 - 19:30

Сбор гостей в помещении кулинарной студии или за столиками ресторана.

Каждый гость получает бокал вина в качестве комплимента.

При желании можно организовать приветственный фуршет.

(Составляется предзаказ по меню ресторана).

19:30

Гости занимают свои рабочие места в кулинарной студии, надевают фартуки.

(Фартуки возможно заказать с индивидуальным изображением, а потом забрать с собой).

Шеф-повар делает небольшую презентацию мероприятия, рассказывает об особенностях приготовления блюд, раздаёт задания.

19:30 - 21:30

Приготовление праздничного обеда/ужина. Во время мастер-класса гости могут не только фокусироваться на приготовлении блюд и общении с шефами, но и наслаждаться вином, кальянами и закусками из ресторана.

Мы стараемся уложить процесс приготовления блюд в 2 часа, так как неподготовленным людям может быть непросто готовить дольше. Под руководством наших опытных шефов время на кухне пробежит незаметно, и к концу мероприятия кулинарные шедевры, созданные вашими руками, будут готовы к дегустации.

ПО ИТОГАМ МАСТЕР-КЛАССА

Гости фотографируются с шеф-поваром. Шеф-повар вручает участникам дипломы о прохождении обучения. Официанты выносят приготовленные гостями блюда в зал ресторана за предварительно забронированные для гостей Live Kitchen столики, где можно продолжить вечеринку. Также есть возможность забронировать отдельный банкетный зал.

КАК ВЫБРАТЬ, ЧТО ПРИГОТОВИТЬ?

Наши шефы подготовили для вас специальные сеты. Вы всегда можете выбрать полный сет или какое-то отдельно блюдо. Ну а если вы не нашли того блюда, которое хотите научиться готовить или продегустировать, наши менеджеры всегда рады обсудить ваши пожелания, и шеф-повар подготовит для вас эксклюзивное предложение.



ЧТО ЕЩЕ?

Студия Live Kitchen располагается в ресторане Чайхона №1, поэтому наши гости всегда могут пользоваться всей инфраструктурой ресторана.

- Алкогольные напитки, фуршетные блюда, основные блюда, чтобы разнообразить праздничный стол, кальяны
- Фотосъёмка и видеосъёмка от профессионалов из NIGHT OUT
- Персонализированные фартуки
- Аниматоры для маленьких гостей
- Живая музыка в студии
- Памятные дипломы, сувениры и подарки
- Возможность приобрести профессиональное оборудование для кухни
- Рецепты блюд по e-mail

