

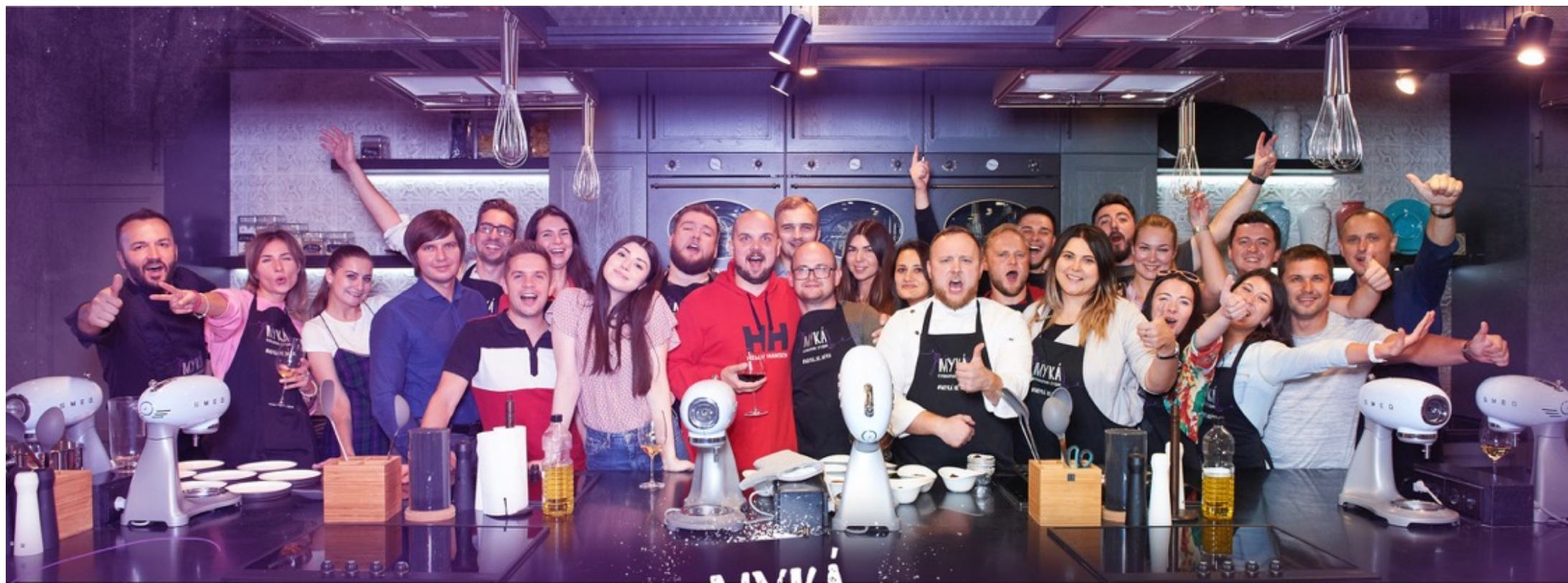


МУКА

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ «МУКА»

Стильное пространство для вкусного творчества и отдыха в самом центре деловой Москвы



МУКА
КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

Мастер-классы |

Групповые
мастер-классы

Семейные
мастер-классы

Индивидуальные
мастер-классы

Для друзей |

Дни рождения

Девичники

Встречи друзей

Для детей |

Дни рождения

Праздники

Выпускные

Тематические
мероприятия

Для бизнеса

Деловой бранч

Корпоративы

Тимбилдинги

Презентации

МАСТЕР-КЛАССЫ ДЛЯ ВСЕХ ЖЕЛАЮЩИХ

Особенностью наших мастер-классов является индивидуальный подход к каждому гостю! В процессе мастер-класса вы будете находиться на своей «личной территории», с индивидуальным оборудованием, аксессуарами и продуктами. Каждый участник готовит сет из трех блюд специально для себя.

КАК ДЛЯ МАСТЕРОВ, ТАК И
ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ КУЛИНАРОВ!



Мастер-классы в группах
по расписанию



Семейные мастер-классы –
1 билет на всю семью



Индивидуальные
мастер-классы

ПРАЗДНИЧНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ДРУЗЕЙ

Отметить день рождения не банальным способом, организовать необычную встречу выпускников, устроить девичник, поздравить любимых с праздником – все это можно организовать у нас в студии!

Устройте незабываемый праздник, научитесь готовить, откройте для себя новое хобби и просто отлично проведите время - мы подготовим для вас неповторимый сценарий вашего праздника!



Дни рождения



Встречи друзей



Девичники

ОРГАНИЗАЦИЯ КОРПОРАТИВНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Процесс совместного приготовления сети интересных блюд в кругу коллег – лучший способ сплотить коллектив в непринуждённой обстановке и выявить дополнительные качества и особенности каждого члена вашей команды.

Организуем корпоративные мероприятия в современной, уютной, оборудованной лучшей техникой кулинарной студии под руководством профессиональных шеф-поваров!



Корпоративы



Тимбилдинги



Презентации

ДЛЯ ДЕТЕЙ
ОТ 7 ЛЕТ

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕТСКИХ ПРАЗДНИКОВ

Предлагаем удивить Вашего ребенка и устроить незабываемый праздник в нашей кулинарной студии. На наших мастер-классах дети полностью погружаются в процесс приготовления блюда. Дети учатся самостоятельности и достижению поставленных целей. Наши шеф-повара будут помогать каждому участнику в приготовлении блюд, а также делиться полезными советами!

Шефы знают как найти подход к каждому ребенку и сделать праздник максимально безопасным!



НАША СТУДИЯ

Каждый из двух залов имеет зону оборудованных рабочих мест для приготовления блюд и банкетную зону для проведения дегустаций, презентаций и торжественных церемоний. Устройство раздвижных перегородок между залами позволяет объединять помещения для проведения крупных мероприятий.



КУХНЯ 1

18

Индивидуальных рабочих мест



БАНКЕТНАЯ ЗОНА 1

БАР

РАЗДВИЖНАЯ ПЕРЕГОРОДКА



КУХНЯ 2

14

Индивидуальных рабочих мест

БАНКЕТНАЯ ЗОНА 2



ДО 50

Вместимость студии до 50 гостей

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО

Плита, вытяжка,
духовой шкаф SMEG

Планетарный миксер
и блендер SMEG

Кухонные аксессуары
и ножи ZWILLING

Все необходимые
продукты и ингредиенты

Посуда Ballarini и
"Дымов Керамика"

Брендированный
фартук и колпак



СЦЕНАРИЙ МЕРОПРИЯТИЙ

01



Встреча гостей/ Приветственный фуршет

Уютная кухня всегда располагает к непринужденному общению... До начала мероприятия гости знакомятся с персоналом студии, программой проведения мероприятия, надевают индивидуальные фартуки и головные уборы. И, конечно, приветственный фуршет от шеф-повара!

 0,5 часа

02



Мастер-класс

Каждый участник приготовит для себя сет из выбранных блюд. Шеф-повар уделит внимание каждому участнику, понятно расскажет и покажет все, что «не видно между строк» в кулинарных книгах и программах, ответит на все возникшие вопросы.

 1,5-2,5 часа

03



Банкет

По окончании мастер-класса участники собираются за большим столом, чтобы насладиться приготовленной едой и подвести итоги совместного приготовления блюд.


 0,5-1,5 часа

04



Развлекательная программа/Награждение

Мы готовы организовать для вас индивидуальную развлекательную программу с привлечением аниматоров, ведущих и DJ. Каждому участнику мастер-класса вручается именной диплом и рецепты приготовленных блюд.

 0,5-1,5 часа

МЕНЮ

Ниже вы можете ознакомиться с направлениями и примерами сетов. По Вашему запросу мы предоставим полную версию меню.

Премиум

Перепелки в имбирно-лимонном маринаде с томленной гречкой и хрустящим беконом

Буратта на цельнозерновом тосте с инжиром и пармской ветчиной

Холодный чизкейк с фисташковой пастой

Греция

Долмадес с бараниной и мятой под соусом дзадзики

Мидии в соусе саганаки с чесночными гренками

Сырный пирог Спанакопита

Америка

Стейк Нью-Йорк с пряным чесночным маслом и овощами гриль

Теплый салат с куриной печенью, филе апельсина и малиново-имбирной заправкой

Брауни с соусом «Карамель»

Грузия

Чакапули - томленный цыпленок в травах и белом вине

Пхали ассорти

Хачапури по-аджарски

Италия

Сливочное ризотто с белыми грибами, пармезаном и трюфельным маслом

Нежный морской гребешок в беконе

Ванильное semifreddo с карамелизованными орехами

Испания

Валенсийская пазлья с курицей и мидиями

Морская тарелка с креветками, осьминогами и мидиями в томатном соусе

Белая Сангрия

Германия

Айсбан - рулька по-берлински

Зеленый салат с белыми грибами и помидорами черри

Баварский штрудель с ванильным соусом

Постное

Фалафель с хумусом из батата с арахисовой пастой и семечками

Капрезе с печеными баклажанами с соусом песто из рукколы

Гранола с вяленой вишней под соевым йогуртом

Франция

Утиная грудка Magre с пьяной грушей

Салат с ростбифом и вялеными томатами под медово-горчичной заправкой

Профитроли под белым шоколадом и фисташками

Азия

Горячий ролл с креветкой, ролл филадельфия, ролл с опаленным лососем

Залеченные гигантские мидии под сливочным сыром и тобико «Магуро сарада»

Теплый салат с розовым тунцом и лаймовым дрессингом

Самарканд

Лагман из говяжьей вырезки с болгарским перцем и базиликом

Долма из баранины с соусом Баже

Миндальное бэзе с карамельным кремом

Веганское

Специально для вас мы пригласим известного шеф-повара и подготовим сет из веганских блюд

МУКА
КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

ФУРШЕТ

Для каждого клиента составляется индивидуальное меню из блюд по проверенным рецептам, которые будут наиболее соответствовать Вашему празднику!

Наша команда легко организует фуршет для Вашей компании!

Чтобы гости могли расслабиться и пообщаться друг с другом, профессиональные шеф-повара подадут свежеприготовленные закуски до начала мастер-класса.



БАЗОВЫЙ СПИСОК УСЛУГ

МУКА
КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

- Проведение мероприятия в стандартном формате
- Оборудование и аксессуары для приготовления и дегустации готовых блюд
- Качественные продукты и ингредиенты для приготовления блюд
- Квалифицированный персонал
- Многофункциональное аудио-видео оборудование: LCD-мониторы, видеопроекторы, звукоусилители, микрофоны, интерактивный Flip-чарт Samsung
- **Персональное внимание каждому гостю Кулинарной студии!**



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

- Разработка индивидуального формата проведения мероприятия
- Дополнительный персонал – шеф-повара, сомелье и официанты
- Профессиональная фото/видео съемка
- Ведущие и аниматоры для проведения презентаций, шоу-программ, конкурсов и интерактивных мероприятий





МУКА

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ «МУКА»

Москва, Шмитовский пр-д, 16, стр 1.

+7 495 123-37-99

studiomyka.ru

@studio_myka