



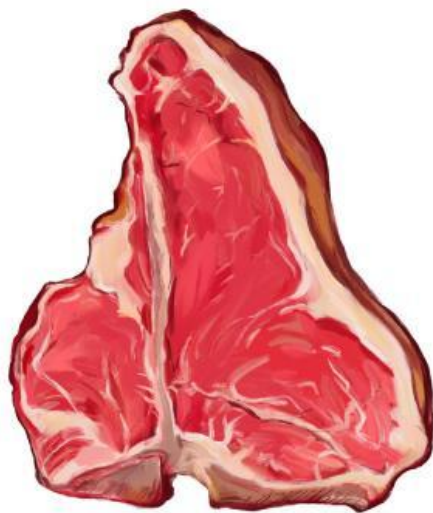
**Steakhome**  
– Catering –

**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
<b>Приветственный фуршет</b>		
<b>Большая тарелка свежих овощей</b> (огурец, сельдерей, морковь, мини-кукуруза, томаты черри, брокколи)	1000	1
<b>Мастер-класс</b>		
<b>Тартар из мраморной говядины с обожженным хлебом</b>	80	10
<b>Тартар из говядины сухого вызревания</b>	80	10
<b>Тартар из говядины с вешенками и соусом Умами</b>	80	10
<b>Стейк Бавет</b> (Праймбиф)	300	2
<b>Стейк Денвер</b> (Праймбиф)	300	2
<b>Стейк Рибай</b> (Праймбиф)	400	1
<b>Стейк Нью-Йорк</b> (Праймбиф)	400	1
<b>Стейк Рибай</b> (Поцелуев-Зазулинский) dry age	300	1
<b>Стейк Нью-Йорк</b> (Поцелуев-Зазулинский) dry age	300	1
<b>Стейк Портерхаус</b> (Поцелуев-Зазулинский) dry age	900	1
<b>Стейк Томагавк</b> (Мираторг)	1200	1
<b>Гарниры и соусы</b>		
<b>Овощи гриль</b> (цуккини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны)	100	10
<b>Соус сливочно-перечный</b>	40	10
<b>Корзина свежего хлеба</b>	200	2
<b>Десерт и напитки</b>		
<b>Шоколадный брауни</b>	100	10
<b>Вода без газа</b>		безлимит
<b>Чай\кофе</b>		безлимит
<b>Вино красное\белое\безалкогольное</b>	750	3\3\1
<b>Грамм на человека</b>	1 200	



**Steakhome**  
– Catering –

### **ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ**

**Итого: 170 000 рублей** (в итоговую стоимость включено: проведение мастер-класса, работа шеф-повара и банкетного менеджера, официанта, продукты, расходные материалы и оборудование, необходимые для проведения мероприятия).

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