

Мастер-класс

Ариант В&М

ул. Труда, 172

8-800-301-94-64

Все подробности и запись
на мастер-классы по телефону



Ср-Вс

13:00
18:00

Тематические Мастер-классы

от 5 до 12 участников

«Жить Вкусно»

Цена: 2 300 ₽

- Закуска из запеченных креветок
- Свиная вырезка с луково-коньячным соусом
- Ванильно-шоколадный творожный десерт

«Фьюжн Сет»

Цена: 2 300 ₽

- Салат с опятами и сыром брынза
- Паста на манер карбонары с чернилами каракатицы
- Датские блинчики с ягодами

«Старая Грузия»

Цена: 2 800 ₽

- Острый салат с баклажанами
- Вырезка говядины с печеным перцем и кинзой
- Клубничный десерт с амаретто и маскарпоне

«Вегетарианский»

Цена: 2 300 ₽

- Томатная вафля с овощным салатом и грибами
- Полента с овощным соте
- Запеченная груша, фаршированная орехом

«Premium

Мясная вечеринка»

Цена: 2 800 ₽

- 3 вида мяса (стейки из говядины)
- 3 вида соуса (томатный, сливочный, луковый)
- 3 вида гарнира (картофель, баклажан, грибы)

«Красный окунь Густория»

Цена: 2 800 ₽

- Салат с жареным сыром и томатами
- Филе красного окуня су-вид с каперсами и оливками
- Десерт из фламбированных груш

«Евро Микс»

Цена: 2 300 ₽

- Салат с тунцом и сыром моцарелла
- Свиная корейка, запеченная с корицей, медом и яблоками
- Ванильно-шоколадный творожный десерт

«Классика Рима»

Цена: 2 300 ₽

- Салат с саями и яйцом пашот
- Ризотто с креветками и лимоном
- Шоколадный фондан с шариком мороженого

«Велингтон NEW»

Цена: 2 800 ₽

- Стейк-салат с руколой и печеным перцем
- Тунец Велингтон с пряным огурцом и рикоттой
- Штрудель с грушей и мороженым

Мастер-классы по расписанию

Вс

с 14:00
до 17:00

14 апреля

Цена: 2 800 ₽

«Старая Грузия»

- Острый салат с баклажанами
- Вырезка говядины с печеным перцем и кинзой
- Клубничный десерт с амаретто и маскарпоне

ЧТ

с 14:00
до 17:00

18 апреля

Цена: 2 800 ₽

«Красный окунь Густория»

- Салат с жареным сыром и томатами
- Филе красного окуня су-вид с каперсами и оливками
- Десерт из фламбированных груш

На каждом Мастер-классе ШОУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА!

Мастер класс

Ариант В&М

ул. Труда, 172

8-800-301-94-64

под аккомпанемент вин
от Ариант

Все подробности и запись
на мастер-классы по телефону



Ср-Вс

13:00
18:00

Тематические Мастер-классы

от 5 до 12 участников

«Жить Вкусно»

Цена: 2 300 ₽

- Закуска из запеченных креветок
- Свиная вырезка с луково-коньячным соусом
- Ванильно-шоколадный творожный десерт

«Фьюжн Сет»

Цена: 2 300 ₽

- Салат с опятами и сыром брынза
- Паста на манер карбонары с чернилами каракатицы
- Датские блинчики с ягодами

«Старая Грузия»

Цена: 2 800 ₽

- Острый салат с баклажанами
- Вырезка говядины с печеным перцем и кинзой
- Клубничный десерт с амаретто и маскарпоне

«Вегетарианский»

Цена: 2 300 ₽

- Томатная вафля с овощным салатом и грибами
- Полента с овощным сотэ
- Запеченная груша, фаршированная орехом

«Premium Мясная вечеринка»

Цена: 2 800 ₽

- 3 вида мяса (стейки из говядины)
- 3 вида соуса (томатный, сливочный, луковый)
- 3 вида гарнира (картофель, баклажан, грибы)

«Красный окунь Густория»

Цена: 2 800 ₽

- Салат с жареным сыром и томатами
- Филе красного окуня су-вид с каперсами и оливками
- Десерт из фламбированных груш

«Евро Микс»

Цена: 2 300 ₽

- Салат с тунцом и сыром моцарелла
- Свиная корейка, запеченная с корицей, медом и яблоками
- Ванильно-шоколадный творожный десерт

«Классика Рима»

Цена: 2 300 ₽

- Салат с салями и яйцом пашот
- Ризотто с креветками и лимоном
- Шоколадный фондан с шариком мороженого

«Велингтон NEW»

Цена: 2 800 ₽

- Стейк-салат с руколой и печеным перцем
- Туец Велингтон с пряным огурцом и рикоттой
- Штрудель с грушей и мороженым

Мастер-классы по расписанию

Чт

с 13:00
до 16:00

9 мая

Цена: 2 800 ₽

«Велингтон NEW»

- Стейк-салат с руколой и печеным перцем
- Туец Велингтон с пряным огурцом и рикоттой
- Штрудель с грушей и мороженым

Вс

с 13:00
до 16:00

19 мая

Цена: 2 300 ₽

«Классика Рима»

- Салат с салями и яйцом пашот
- Ризотто с креветками и лимоном
- Шоколадный фондан с шариком мороженого

Чт

с 13:00
до 17:00

23 мая

Цена: 2 300 ₽

«Фьюжн Сет»

- Салат с опятами и сыром брынза
- Паста на манер карбонары с чернилами каракатицы
- Датские блинчики с ягодами

На каждом Мастер-классе ШОУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА!