

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
- Меренговый рулет с клубничным соусом и мороженым

«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

«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

«Веллингтон NEW»

Цена: 2 800 ₽

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

NEW

Винное Казино

Вт

начало
в 19:00

28
мая

Цена: 2 000 ₽

Ср

начало
в 19:00

19
июня

Цена: 2 000 ₽

Мастер-классы по расписанию

Ср

с 13:00
до 16:00

12 июня

«Жить Вкусно»

Цена: 2 300 ₽

- Закуска из запеченных креветок
- Свиная вырезка с луково-коньячным соусом
- Меренговый рулет с клубничным соусом и мороженым

Сб

с 13:00
до 16:00

22 июня

«Вегетарианский»

Цена: 2 300 ₽

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

На каждом Мастер-классе ШОУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА!