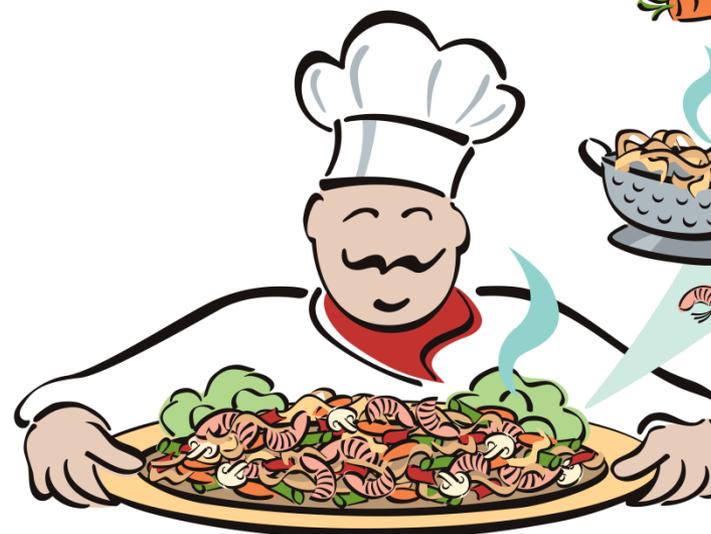




**Event агентство - для тех, кто ценит качество, креатив
и собственное время!**

Кулинарный мастер класс от YOURS EVENT





Кулинарный мастер класс

Что будет происходить:

- ✓ С вами будет работать шеф повар заведения
- ✓ Вы сможете приготовить 2 блюда национальной грузинской кухни
- ✓ Узнаете секреты приготовления блюд
- ✓ Каждый получит по порции блюда собственного приготовления
- ✓ Весело проведете время

ХИНКАЛИ

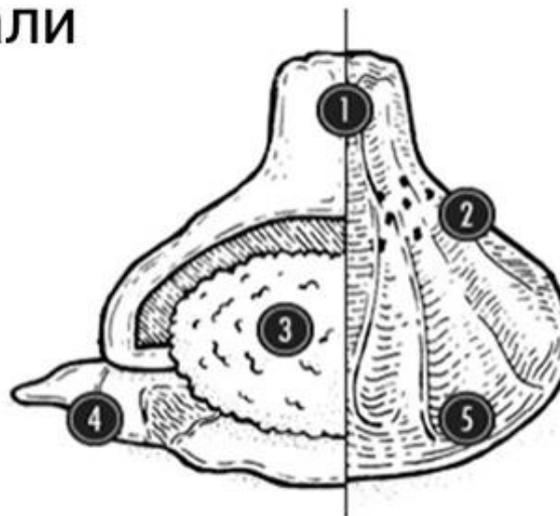
Грузинские хинкали
считается визитной
карточкой национальной
кухни этой страны.

Каждый участник получает
порцию хинкали, которую
сам приготовил



Анатомия хинкали

- 1 - хвостик
- 2 - черный перец
- 3 - фарш с луком
- 4 - бульон
- 5 - тесто



Основные правила:

- ▶ хинкали нужно есть сразу после приготовления, горячими и щедро приправленными черным перцем
- ▶ хинкали едят только руками: перевернуть, откусить кусочек, выпить бульон, съесть тесто и начинку
- ▶ хвостики хинкали не едят, оставляют на тарелке
- ▶ ...и самое главное – попросите еще одну порцию!

Грузинская закуска

Будем готовить 3 вида:

- Со шпинатом,
- Со свеклой,
- С капустой.



ВИНО

Каждому гостю будет подано 2 бокала
отличного Грузинского вина



Мастер класс

В уютной непринужденной атмосфере нашего ресторана вы сможете приятно провести время с коллегами, лучше узнать друг – друга, попробовать свои силы в кулинарии и зарядиться отличным настроением перед праздниками.



Стоимость Мастер класса на человека от 12.000 KZT



СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!!!

Tel. +7(727)354-55-98

Mob. +7(708)969-75-33

WhatsApp/ VIBER: +7(705)550-74-36

E-mail: info@yoursevent.kz

Web: www.yoursevent.kz