



**Steakhome**  
– Catering –

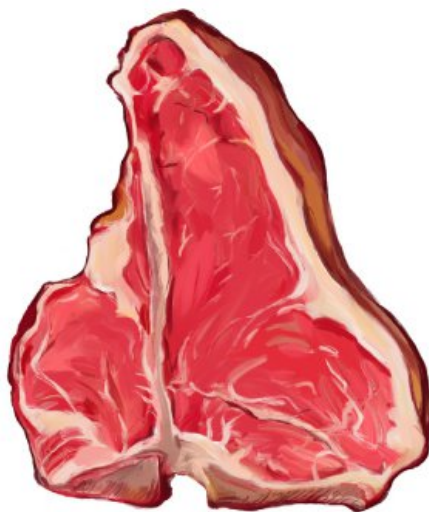
# ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ МАСТЕР-КЛАССА





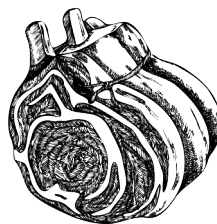
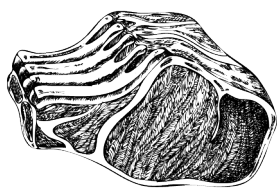
**Steakhome**

– Catering –



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
МАСТЕР-КЛАССА ДЛЯ 10 ПЕРСОН**

Специально для вас наша компания разработала оригинальное меню, в которое вошли лучшие блюда из мраморной говядины российских производителей. Мы готовим на открытом огне, с любовью обжаривая каждый стейк, чтобы вы смогли насладиться невероятно ярким вкусом мяса.





# Steakhome

– Catering –

Наименование блюда	выход, г	кол-во порций
--------------------	----------	---------------

## Закуски, салаты

Классический тартар из мраморной говядины	100	5
Тартар из мраморной говядины сухого вызревания	100	5
Большая тарелка свежих овощей, соус блю-чиз (огурец, сельдерей, морковь, мини-кукуруза, томаты черри, оливки)	1000	1

## Стейки, гриль, бургеры

Стейк Бавет (Праймбиф)	350	1
Стейк Рибай (Праймбиф)	400	1
Стейк Рибай (Грант) сухое вызревание	350	1
Стейк Денвер (Праймбиф)	350	1
Стейк Нью-Йорк (Праймбиф)	350	1
Стейк Нью-Йорк (Грант) сухое вызревание	300	1
Стейк Портерхаус (Праймбиф)	800	1
Стейк Томагавк (Праймбиф)	1000	1

## Гарниры и соусы

Овощи гриль (цуккини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны)	200	10
Корзина свежего хлеба	200	2
Соус Чимичури	40	5
Секретный соус для стейка от шефа	40	5
Соус грибной	40	5

## Десерт и напитки

Шоколадный фондан, малина и мороженное	150	10
Вода без газа/с газом	500	10/5
Вино (красное, белое)	750	8

**Грамм на персону**

**1000**



**Steakhome**

– Catering –

## ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

**Итого:** 150 000 рублей

(в итоговую стоимость включено: аренда студии на 4 часа, работа шеф-повара, проведение мастер-класса, логистика, монтаж/демонтаж оборудования, продукты, расходные материалы).

Аванс составляет 50% от общей суммы и вносится любым удобным способом не позднее, чем за 3 дня до даты проведения мероприятия. Оплата безналичным расчетом производится по 100% предоплате не менее чем за 7 дней до начала мероприятия.

Доплата осуществляется по факту прибытия команды на площадку, до начала самого мероприятия.

## ИНФОРМАЦИЯ О МЕРОПРИЯТИИ

Заказчик: Наталья

Дата: 25 января 2024 года

Адрес: Москва, кулинарная студия Старая Корова.

## ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ

Заезд команды на площадку	
Подготовка продуктов, сервировка	
Подача закусок	
Подача горячего	
Десерт (торт заказчика)	
Окончание мероприятия, отъезд команды	