

CHE CAFE

KITCHEN AND BAR

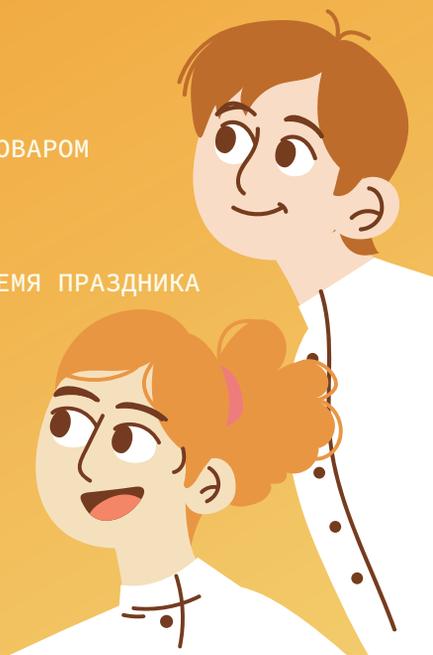
ЛУЧШИЙ КУЛИНАРНЫЙ ПРАЗДНИК

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

ДО 10 ДЕТЕЙ	—	12 000₽
ДО 15 ДЕТЕЙ	—	16 000₽
ДО 20 ДЕТЕЙ	—	20 000₽

ЧТО ВАС ЖДЁТ:

- КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС
ПРИГОТОВЬТЕ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО ВМЕСТЕ С ПОВАРОМ
- ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ
РАЗДАЙТЕ ДРУЗЬЯМ — ВПИШИТЕ ДАТУ И ВРЕМЯ ПРАЗДНИКА
- ДИПЛОМЫ ЮНЫХ КУЛИНАРОВ
В ПАМЯТЬ О КУЛИНАРНОМ УСПЕХЕ
- СЛАДКИЙ СЮРПРИЗ
ФИНАЛ ПРАЗДНИКА — ТОРТ ОТ НАС!



ЧТО ПРИГОТОВИМ?

ПИЦЦУ

КЛАССИЧЕСКАЯ КРУГЛАЯ ИЛИ ФИГУРНАЯ В ФОРМЕ КОШАЧЬЕЙ МОРДОЧКИ, СЕРДЕЧКА ИЛИ ПОРТРЕТА БАРМАЛЕЯ. НАЧИНКА НА ВЫБОР: СЛАДКАЯ (ЯБЛОКИ, ГРУШИ, БАНАНЫ, ОРЕХИ И ЗЕФИР) ИЛИ СЫТНАЯ (КУРИЦА ИЛИ ВЕТЧИНА, МОЦАРЕЛЛА, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ, ПОМИДОРЫ)

ПИЦЦУ КАЛЬЦОНЕ

ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА-ПОЛУМЕСЯЦ С СЫТНОЙ НАЧИНКОЙ (КУРИЦА ИЛИ ВЕТЧИНА, МОЦАРЕЛЛА, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ И ПОМИДОРЫ)

РОЛЛЫ

ЗАПЕЧЁННЫЙ ОВОЩНОЙ РОЛЛ СО СЛИВОЧНОЙ ШАПОЧКОЙ И КЛАССИЧЕСКИЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

МАФФИНЫ

ВАНИЛЬНЫЕ МАФФИНЫ С ВИШНЁВОЙ ИЛИ БАНАНОВОЙ НАЧИНКОЙ И ШАПОЧКОЙ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ

ШТРУДЕЛЬ

С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРУШИ, ЛИМОНА, ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И БЕЛОГО ШОКОЛАДА



КОНДИТЕРСКАЯ СТАНЦИЯ:

ПРИГОТОВИМ СЛАДКУЮ ВАТУ
100₽ ЗА ЧЕЛОВЕКА

(СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВУЕТ
ТОЛЬКО ПРИ ЗАКАЗЕ МАСТЕР-КЛАССА)

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ
МАСТЕР-КЛАССА УТОЧНЯЙТЕ
В РЕСТОРАНЕ