



КОРПОРАТИВНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

Мастер-классы Correas

Кулинарная школа Руслана Раджапова —
авторская программа для команд и
партнёров

30+

мастер-классов

2002

год основания

Лично

ведёт совладелец



КАК ЭТО ПРОХОДИТ

Как это проходит

Один вечер — от welcome-напитка до ужина,
приготовленного вашими руками

01 Welcome-напиток и лёгкий приём

02 Готовим вместе с шефом — каждый за своей станцией

03 Общий ужин — наслаждаемся приготовленным

04 Вопросы, фото и именные сертификаты

СЫРНИКИ · РИЗОТТО · СТЕЙК · САЛАТЫ · ВИННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

До 30 гостей · 2,5–3 часа · Программу адаптируем под вашу команду и повод



ПРИМЕРЫ ПРОГРАММ

Примеры программ

Формат и цена мастер-класса определяются индивидуально, исходя из потребностей клиента



01 Сырники

Фирменный мастер-класс: каждый гость готовит сам



02 Салаты

Яркие свежие салаты за 20 минут



03 Гастро-ужин

Ужин своими руками: кулинарный мастер-класс с винными парами



04 Винная дегустация

Винная дегустация: закуски, подобранные к каждому бокалу



Correas
food & wine

Тимбилдинг, который заканчивается ужином

01 Тимбилдинг, который работает: совместная готовка объединяет команду

02 Иммерсивный опыт: каждый гость готовит своими руками

03 Живое общение: неформальная атмосфера для коллег и партнёров

Чтобы забронировать незабываемое событие — позвоните или напишите:

+7 963 970-85-33 · catering@correas.ru