Кулинарные и АРТ события в Novikov School

NOVIKOV
SCHOOL



Какие мероприятия мы можем организовать?

Форматы мастер-классов	**стр. 3**	• Кулинарный мастер-класс • АРТ мастер-класс
Корпоративные мероприятия	**стр. 5**	• Кулинарный и АРТ корпоратив/тимбилдинг в школе • Презентации (продукта, проекта) • Конкурсы (профессиональные и любительские) • Тренинги и стратегические сессии
Клиентские и пресс-мероприятия	**стр. 6**	• Презентации для прессы • Специальные события (светские завтраки, ужины от шефа, кулинарный баттл, арт-вечеринки)
Частные мероприятия	**стр. 7**	• Кулинарные и АРТ мастер-классы для взрослых и детей • Ужин от шефа с демонстрацией • Индивидуальные кулинарные и АРТ мастер-классы
Выездные мероприятия	**стр. 8**	• Индивидуальные мастер-классы с шефом у вас дома • Демо мастер-класс от шефа у вас дома или на выездной площадке + кейтеринг • Тематические мероприятия «под-ключ»

Кулинарный мастер-класс на мероприятии



- Фуршет до начала кулинарного мастер-класса.
- Мастер-класс проводит опытный шеф вместе с ассистентом.
- Длительность: до 1,5 часов.
- 18 видов меню разных стран.
- Гости готовят командами блюда на всю компанию.
- Подача блюд от шефа.
- Рецепты приготовленных блюд для участников мастер-класса.

* Дополнительно на вашем мероприятии можно разместить корнеры с мастерами:

- букеты в стаканчике;
- оформление открыток;
- кастомизация футболок или фартуков.

АРТ мастер-класс на мероприятии

Два мастер-класса

АРТ мастер-класс (1,5 часа)

- Интерьерный букет
- Венок на стол
- Изготовление свечи в стакане

+

Кулинарный мастер-класс (1 час)

Участники готовят сет из 3х блюд под руководством шефа

+

Завершающий ужин

АРТ мастер-класс и ужин от шефа

АРТ мастер-класс (2 часа)

- Картина маслом
- Картина акварелью
- Картина вином
- Изготовление свечи с сухоцветами

+

Ужин от шефа (1 час)

Шеф-повар приготовит для гостей 3 блюда из выбранного сета и расскажет о них гостям мероприятия

АРТ мастер-класс с фуршетом

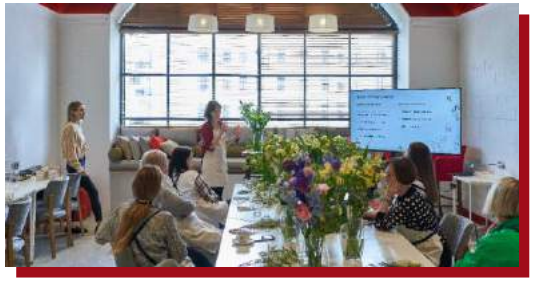
АРТ мастер-класс (3,5 часа)

- Ар-нуво + сусальное золото
- Картина «Любимое место»
- Ручная лепка из глины

+

Фуршет с закусками и напитками

01. Корпоративные мероприятия



Кулинарный или АРТ мастер-класс

- От 2 до 100 человек (от 1 зала до закрытия всей школы)
- Кухни разных стран
- Живопись, флористика, гончарное искусство



Презентация продукта/проекта

- Просторный зал
- Открытая кухня для демонстрации
- Рассадка — до 55 человек
- Фуршет – до 100 человек
- Возможность использования экрана или проектора



Конкурсы профессиональные и любительские

- Поварские, барменские конкурсы, проф. конкурсы с привлечением экспертов и журналистов
- Профессионально оборудованная кухня
- 12 индивидуальных мест



Тренинги и стратегические сессии

- Отдельный зал, размещение до 30 человек
- Экран/проектор
- Кофе-брейки
- Обед

02. Клиентские и пресс-мероприятия



Специальные мероприятия

Завтраки с шампанским, ужины от шефа,
кулинарный баттл, арт-вечеринки

- От 1 зала до закрытия всей школы
- Кухни разных стран
- Флористика, живопись, гончарное искусство
- Рассадка — до 55 человек
- Открытая кухня для демонстрации



Презентация

Знакомство с продуктом, новым местом
или услугами

- Просторный светлый зал с панорамными окнами
- Рассадка — до 55 человек
- Открытая кухня для демонстрации
- Возможность использования проектора/экрана

03. Частные мероприятия



Мастер-классы для взрослых и детей

- От 2 до 100 человек
(от 1 зала до закрытия всей школы)
- Рассадка — до 55 человек
- Формат фуршета — до 100 человек
- Кухни разных стран
- Живопись, флористика, гончарное искусство



Ужин от шефа с демонстрацией

- Меню от шефа (от 1 зала до закрытия всей школы)
- Тематический декор
- Рассадка — до 50 человек

04. Выездные мероприятия

Индивидуальный мастер-класс под руководством шефа у вас дома

Готовим 3-4 блюда за 4 часа, можно выбрать блюда из 18 видов сетов или разработать индивидуальное меню. Шеф за время мастер-класса расскажет о всех особенностях приготовления, поделится лайф-хаками и рецептами.





Демонстрационный мастер-класс от шефа у вас дома или на выездной площадке

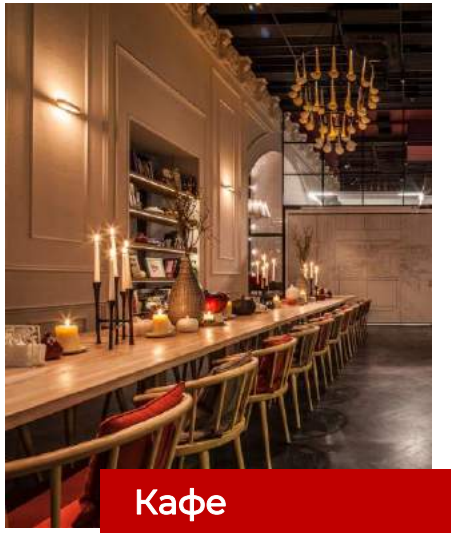
Опытный шеф-повар совместно с ассистентами разработает для вас индивидуальное меню, приготовит и расскажет об особенностях продуктов и вкусовых сочетаний, выбранных вами блюд. В дополнение команда наших поваров может приготовить для вас фуршет к началу мероприятия.

Тематическое мероприятие в Особняке Вишневских

Хотите на несколько часов погрузиться в атмосферу Москвы начала XX века, одновременно богемной и буржуазной? Novikov School поможет вам организовать мероприятие в Доме Вишневских, флигеле старинной купеческой усадьбы.

Кулинарные залы и их возможности

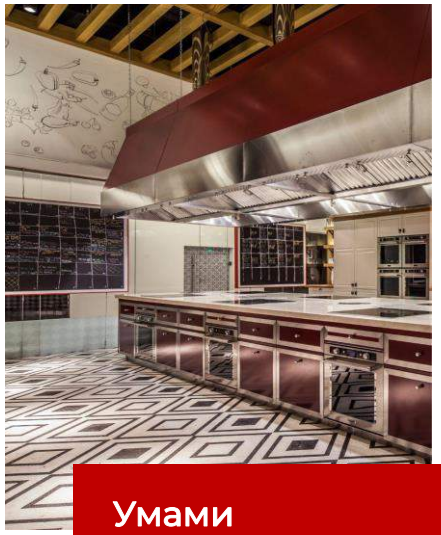
Посмотреть видео зала



Кафе
от 120 000 ₽

- Могут готовить до 25 человек
- Рассадка до 45 человек

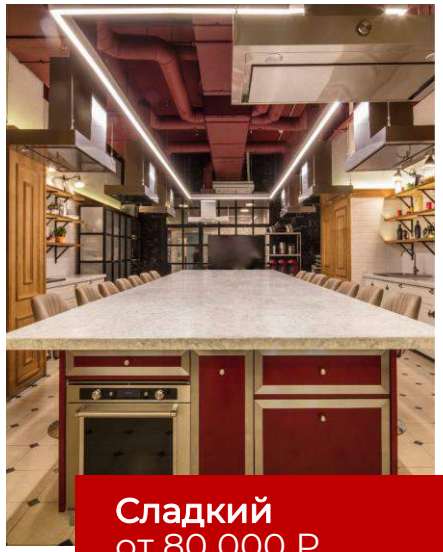
Посмотреть видео зала



Умами
от 100 000 ₽

- Могут готовить до 20 человек
- Рассадка до 20 человек

Посмотреть видео зала



Сладкий
от 80 000 ₽

- Могут готовить 8 человек (с рассадкой в зале)

Посмотреть видео зала



Горький
от 80 000 ₽

- Могут готовить до 20 человек
- Зал доступен при бронировании кафе

Вместимость школы при закрытии нескольких залов

Кулинарный мастер-класс с возможностью одновременного участия в процессе до 100 человек.
Банкетная рассадка — до 55 человек.
Формат фуршета — до 100 человек.

Залы для тренингов и стратегических сессий

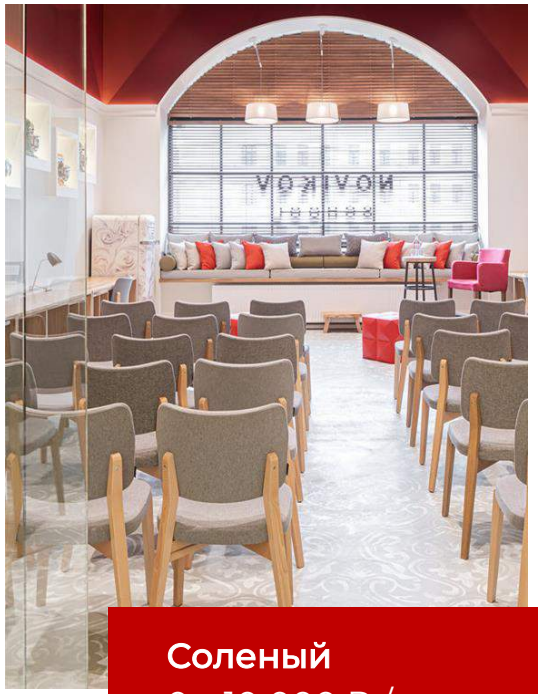
Посмотреть видео зала



Пряный
От 10 000 ₽ / час

- Вместимость до 30 человек
- Возможна разная конфигурация мебели и рассадки

Посмотреть видео зала



Соленый
От 10 000 ₽ / час

- Театральная рассадка — до 40 человек

Идеальная площадка для конференции, презентации продукта, стратегической сессии или тимбилдинга с коллегами.

- Во всех залах есть проектор и кондиционер, флипчарт.
- Звуковое оборудование и по запросу.
- Возможность сервировки кофе-брейка.
- Рассчитывается индивидуально в зависимости от времени суток и продолжительности аренды.
- Дополнительно можем организовать кофе-брейк или фуршет.

После тренинга или стратегической сессии можно провести кулинарный или АРТ мастер-класс!

Дополнительно вы можете заказать

Брендированные фартуки



Цветочные композиции на столы



Подарки из нашего магазина



Украшение воздушными шарами



Праздничный торт



Анимация для детей



Дополнительно вы можете заказать:

Ведущего и DJ на мероприятие



Технику для проведения презентаций



Винное казино



Услуги фотографа



Мастер-класс по изготовлению коктейлей



Сомелье



Мы всегда открыты для новых форматов сотрудничества!



Мария Фролова

Менеджер по продажам

event.sales@novikovschool.com
+7 (905) 788 89 15
8 (905) 540-26-19

Москва, ул. Большая Якиманка,
дом 22, ТЦ «Гименей», 2 этаж
www.novikovschool.com