

NOVIKOV

SCHOOL

Онлайн-вечеринки

для друзей, семей, коллег и всех, кто готов веселиться!

Novikov
School

Онлайн-вечеринки от Novikov School - отличный способ провести время в компании лучших шеф-поваров

Novikov School с радостью поможет вам:

- ❖ повидать друзей
- ❖ устроить рождественскую вечеринку
- ❖ собрать семью даже на расстоянии
- ❖ поднять корпоративный дух
- ❖ интересно провести время с детьми
- ❖ необычно отпраздновать день рождения



- ❖ **2 формата** проведения мероприятия:
Камерный - до 45 человек, где с видео можно подключиться и нарядиться
Массовый – только трансляция и чат
- ❖ **Полный эффект присутствия!**
Так что стоит нарядиться, налить бокал вина, наделать фото с экрана и потом вспоминать с нежностью!
- ❖ Мы можем **привезти** продукты (чтобы вы их не искали)
- ❖ **Удобная трансляция**
(профессиональная платформа для онлайн трансляций)
- ❖ Профессиональная съемка с **2 камер**
- ❖ **Рецепты** всех блюд
- ❖ Можем добавить развлечения – **квиз** (по запросу)





Владислав Гришин

Шеф любительского направления в школе. Действующий член Национальной Гильдии шеф-поваров России

<https://www.instagram.com/kubachef>



Александр Цуканов

Бренд-шеф кафе при Novikov School. Шеф любительского направления.

Ранее работал в Roni сушефом под началом Глена Баллиса и Павла Дзюбло, в Theory Kitchen+Bar, в I5 Kitchen+Bar и в «Луче».

3



Павел Дзюбло

Шеф любительского и профессионального направлений школы. Спикер школы ресторанного менеджмента и сервиса Novikov School. Ученик Глена Баллиса, Нобу Мацухиса и Ллойда Робертса.

https://www.instagram.com/chef_pavel.dzyublo/



Илья Бурнасов

Хорошо известен гастрономической публике Санкт-Петербурга как специалист в мясном деле.

Ранее шеф-повар сети PioNero (Санкт-Петербург), «Ателье. Taras&Vag», бывший креативный бренд-шеф ресторанов Hitch и Apres Ski (ITALY GROUP). Начиная карьеру в «Президент Отеле», работал в нескольких ресторанах Ginza Project..



Антон Ковальков

Экс шеф-повар ресторана «Белуга» («Рестораны Раппопорта»)

Ранее шеф «22.13» (ресторанная группа Global Point), «Фаренгейт» (Maison Dellos), Jospet & wine Bar «Steak it Easy» (холдинг RestArt).



Алексей Каневский

Бренд-шеф группы DreaTeam (SmokeBBQ СПб, Smoke BBQ в Москве, кейтеринг, фестиваль барбекю Smoke&Fire, Траппист)



Артем Мартиросов

Шеф-повар ресторана КрабыКутабы.

Ранее Elements by Edward Kwon, Киану, Река и тд. Вырос в Грозном, несколько лет прожил в Бразилии, работал у Анатолия Комма и Александра Ивлева



Роман Палкин

Шеф-повар Laduree Russia (Рестораны Раппопорта),.

Ранее шеф питерского ресторана Art-Caviar, BeefZavod, Морошка для Пушкина.

Шеф профессионального направления Novikov School.

Онлайн мероприятие - 140 000 ₽



Полный эффект присутствия на одной кухне с шеф-поваром!



Индивидуальный формат, организация и техническое сопровождение мастер-класса



Работа шеф-повара



Выделенное удобное для вас время



Возможность индивидуального меню и развлечений (дополнительно)



Личный менеджер-координатор

Включен

о:



Профессиональная
съемка (2 камеры)
из Школы



Трансляция
мастер-
класса



Режиссер
трансляции
и оператор



Организация
и техническое
сопровождение
мастер-класс



Работа шеф-повара
Novikov School



Менеджер-
координатор



Рецепты
всех
блюд



Запись
мастер-класса

Дополнительн

о:



Ведущий
(в кадре с
шефом)
50 000 ₽



Работа с контентом
(брендинг, плашки, титры)
15 000 ₽



Монтаж
видеоролика
(согласно ТЗ
клиента)
по запросу

Примерный тайминг вечеринки

Перед мероприятием

- ❖ Доставка продуктов на дом / инструкции для участников
- ❖ Непосредственно перед началом – детальная информация о подготовке к мастер-классу со списком инвентаря / продуктов и инструкцией, как подключиться к трансляции.

Тайминг мастер-класса

15 минут

Сбор участников

Участники подключаются к онлайн-трансляции. Шеф-повар приветствует всех, проверяем готовность.

1,5–2 часа

Мастер-класс

Готовим под руководством шеф-повара.
В течение трансляции можно задавать вопросы и получать ответы шефа.
Вдруг вы всегда хотели узнать какой-то секрет?

15 минут

Участники обсуждают результаты, задают вопросы, делают фото на память 😊

После мастер-класса каждый участник получит пошаговые рецепты и запись!

Выберите меню для вашей вечеринки

МЕНЮ

ГОЛОДНЫЕ ИГРЫ

Салат из утиной грудки с печеными овощами

Стейк Мачете и зелёный салат

Мильфей с кремом и ягодами

А-ЛЯ
ФРАНЦЕЗ
Классический луковый суп

Утиная грудка с сельдереем и черникой

Профитролы с заварным кремом и шоколадом

Вариант I

Также возможно
индивидуальное
меню
Доставка по Москве
(в пределах МКАД)

МОРСКИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ

Севиче из тунца с хрустящей кукурузой и цитрусами

Папильот из палтуса с овощами

Десерт балерины Павловой

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ
УИКЕНД
Салат из морепродуктов с фенхелем и артишоком

Филе дикого сибаса с соусом из спаржи

Торт из рикотты с яблоком

Выберите меню для вашей вечеринки

МЕНЮ

РИМСКИЕ

Брускетта с доломитом, авокадо и
рукколой

Паста качо-э-пепе

Шоколадный фондан с мороженым

ЗАГАДОЧНЫЙ ВОСТОК

Печёный баклажан с сыром и
томатной сальсой

Кебаб из баранины с овощным табуле

Пахлава с мороженым

Вариант 2

Также возможно
индивидуальное
меню
Доставка по Москве
(в пределах МКАД)

ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Эмпанада с креветками

Фланк стейк с соусом чимичури
и пюре из батата

Трес лечес

ОБЕД В ТБИЛИСИ

Грузинский салат с ореховой заправкой

Хачапури по-мегрельски

Цыпленок по-чкмерски

Выберите меню для вашей вечеринки

МЕНЮ

ИТАЛЬЯНСКИЕ

Вителло Тонато - ростбиф с соусом из тунца

Паста с грибами и трюфельной эмульсией

Панна-котта с клубникой

МОСКОВСКИЕ ЛЕГЕНДЫ

Салат «Столичный»

Пельмени с тремя видами мяса

Заварные кольца с творожным кремом

ИСПАНСКИЕ

Креветки пильгиль с хрустящим хлебом

Паэлья с кальмарами и овощами

Крем каталана с ягодами

ЗЕЛЕНОЕ

Салат с киноа, авокадо и печеным перцем

Чечевичный дал с мятным соусом

Пудинг из тапиоки с манго

Вариант 3

Также возможно индивидуальное меню
Доставка по Москве (в пределах МКАД)

Подарки и дополнительные услуги

- ❖ Брендированный фартук - **2 100 ₺**
- ❖ Брендированный фартук (именной) – **3 100 ₺**
- ❖ Брендированный фартук Novikov School (бежевый) - **2 300 ₺**
- ❖ Брендированная сумка из джута Novikov School - **1 500 ₺**



Подарочные сертификаты Novikov School

Подписка на видеоуроки

1 ГОД неограниченных

просмотров

5 000 ₺

6 месяцев неограниченных

просмотров

3 200 ₺

3 месяца неограниченных

просмотров

1 700 ₺

1 месяц неограниченных

просмотров

595 ₺

Подарочный сертификат на мастер-классы в школе

6 000 ₺



Подарки из novikovschool.shop:

Подарочный набор "Все о мясе":

- ❖ Брутальная книга "Мясо для неленивых поваров"
- ❖ Специи by Novikov School (лучшие спутники мяса)
- ❖ Универсальный японский нож

8 000 ₺



Подарочный набор "Мечта фудблогера":

- ❖ Фотогеничная тарелка с авторским дизайном
- ❖ Кулинарный пинцет
- ❖ Вишневая соль

3 200 ₺



NOVIKOV

SCHOOL

Мы всегда открыты для новых форматов сотрудничества!

Менеджер по продажам:

Мария Фролова
8 (905) 540-26-19

event.sales@novikovschool.com

Москва, ул. Большая Якиманка, дом 22

ТЦ "Гименей", 2 этаж

www.novikovschool.com