

NOVIKOV

SCHOOL

Онлайн-вечеринки

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

Novikov School

Встречайтесь: до друзей всего 1 клик!

Онлайн-вечеринки от Novikov School - отличный способ провести время в компании лучших шеф-поваров Москвы и Санкт-Петербурга даже в самоизоляции!

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 су-шефом под началом Глена Баллиса и Павла Дзюбло, в Theory Kitchen+Bar, в 15 Kitchen+Bar и в «Луче».



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&Var», бывший креативный бренд-шеф ресторанов Hitch и Apres Ski (ITALY GROUP). Начинал 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.

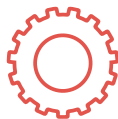
Онлайн мероприятие - 130 000 ₽



Полный эффект присутствия на одной кухне с шеф-поваром!



Выделенное удобное для вас время



Индивидуальный формат, организация и техническое сопровождение мастер-класса



Возможность индивидуального меню и развлечений (дополнительно)



Работа шеф-повара



Личный менеджер-координатор

Включено:



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

Дополнительно:



Ведущий
(в кадре с шефом)
40 000 ₺



Работа с контентом
(брендинг, плашки, титры)
10 000 ₺



Монтаж видеоролика
(согласно ТЗ клиента)
по запросу

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 печёными
овощами

— • —

Стейк Мачете и зелёный салат

— • —

Мильфей с кремом и ягодами

А-ЛЯ ФРАНСЕЗ

Классический луковый суп

— • —

Утиная грудка с сельдереем и черникой

— • —

Профитроли с заварным кремом
и шоколадом

Вариант 1

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 КАНИКУЛЫ

Брускетта с лососем, 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

Эмпанадас 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 ХИТЫ

Вителмо 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

Вариант 3

Также возможно
индивидуальное меню!

Доставка по Москве
(в пределах МКАД)

ИСПАНСКИЕ ИСТОРИИ

Креветки пиль-пиль с хрустящим хлебом

Паэлья с кальмарами и овощами

Крем каталана с ягодами

ЗЕЛЕНОЕ МЕНЮ

Салат с киноа, авокадо и печёным перцем

Чечевичный дал с мятным соусом

Пудинг из тапиоки с манго

Подарки и дополнительные услуги

- ❖ Брендированный фартук - 1 900 ₺
- ❖ Брендированный фартук (именной) - 2 900 ₺
- ❖ 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 ленивых 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

Наталья Захарова

Менеджер по организации мероприятий

+7 (905) 788 89 15

+7 (919) 101 09 10

ZAKHAROVA@NOVIKOV SCHOOL.COM



Москва, ул. Большая Якиманка, дом 22

ТЦ "Гименей", 2 этаж

www.novikovschool.com