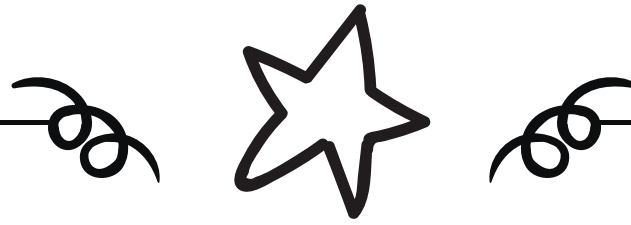


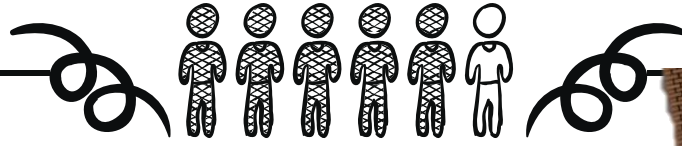
КУЛИНАРНЫЙ ТИМБИЛДИНГ





Кулинарный тимбилдинг – это увлекательная командная игра, а также оригинальный способ сплотить коллектив и весело провести время с коллегами в неформальной обстановке. Он представляет собой поединок по приготовлению различных блюд.





КОНЦЕПЦИЯ ТИМБИЛДИ

- Ведущий и команды
- Профессиональные повара – наставники
- Участники соревнуются между командами
- В финале профессиональное жюри или руководители компании оценивают блюда по номинациям
- Несколько видов кухонь



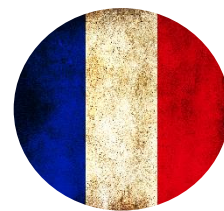
ВАРИАНТЫ КУХОНЬ



РОССИЯ



ЯПОНИЯ



ФРАНЦИЯ



ИТАЛИЯ



РОССИЙСКАЯ КУХНЯ

Кажется, что привычной едой уже никого не удивишь? Отнюдь! Сытные супы и каши, приготовленные правильно, приобретают незабываемый вкус. Дополняются горячие первые блюда румяными пирогами, открытыми или закрытыми. Да и крупяные блинчики мало кто умеет испечь в наше время. Многие, кого привлек корпоратив такого формата, удивляются подлинному многообразию русской кулинарии и ее почетному месту среди прочих признанных кухонь мира.



РОССИЙСКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ

1. Нежный паштет из куриной печени на хрустящих тостах, украшенный томатами «Черри» и свежей зеленью
2. Салат «Купеческий» (огурец, квашеная капуста, отварной телячий язык, буженина, сливочный хрен, картофель, грибы, яйцо)
3. Салат заправляется сметаной и украшается перепелиным яйцом с зелёным лучком
4. Телятина, запеченная в тесте со сливочно-горчичным соусом, подаётся с картофелем и грибами
5. Закрытый яблочный пирог.

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Веселый кулинарный поединок восточного стиля дополнит мастер-класс, по итогам которого участники обучатся красиво и уверенно пользоваться хаси (специальными палочками для приема пищи, распространенными в Японии). Такой корпоратив особенно понравится тем, кто хочет самостоятельно готовить изысканную ресторанную еду.



ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ

1. Хрустящий ролл темпура с овощами и лососем
2. Классические роллы «Калифорния» и «Филадельфия»
3. Запечённый ролл с тартаром из гребешка, заправленный спайси соусом
4. Сладкий шоколадный ролл с ягодами и фруктами с клубничным соусом.

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Кулинарные традиции этой страны выделяются роскошной подачей. Национальные блюда французов имеют почитателей во всех уголках мира, и территория Россия – не исключение. Завтрак, обед или ужин, как в лучших домах Парижа, получат сотрудники компании на тимбилдинге. Обволакивающий вкус настоящего рататутя, непередаваемое великолепие фуа-гра – такой аппетитный подарок хоть раз должен получить каждый. А может, пора отважиться приготовить и съесть что-то из лапок французской лягушки?



ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ МЕНЮ

1. Зелёный салат с перепелами, грушей гриль, глазированными орешками, томатами «Черри» и лимонно-яблочной заправкой
2. Фаршированная «Дорадо» с овощным рататуем, запечённая с прованскими травами и вином. Подаётся с соусом «Вьерж»
3. Французский открытый пирог «Киш» на песочном тесте с начинкой из сыра, яиц, сливок, томатов «Черри», лука порей и лосося холодного копчения
4. Вафельные рожки со сливочно-малиновым кремом и ягодами. Украшается листиками мяты и сахарной пудрой.

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Горячая, щедро приправленная, изобилующая овощами кухня итальянцев известна нам по спагетти и многочисленным разновидностям пиццы. Однако то, что у нас подается как аутентичная пицца, не очень-то похоже на оригинал. О том, как правильно приготовить пиццу, пасту, ризотто и лазанью, поведает участвующий в выездном мероприятии шеф-повар. Яркий и позитивный итальянский кулинарный поединок – достойное поощрение сотрудников компании за слаженную работу и высокие результаты.



ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ МЕНЮ

1. Салат с ломтиками лосося слабой соли, томатами «Черри», маслинами, артишоками, миксом сочных салатов, чипсами из пармезана, хрустящими гренками, заправляется соусом «Бальзамик»
2. Пиццы: «Времена года» (тесто, артишоки, паприка, томаты, соус, сыр, маслины, ветчина)
«Поло Де Олива» (тесто, куриное филе, соус, сыр, грибы, томаты «Черри», маслины)
3. Паста «Каннелони» с муссом из лосося под шпинатно-сливочным соусом
4. Десерт «Тирамису» с прослойкой из клубничного мусса.