



*школы лучших шагов*

**ШКОЛА СВЧ** - это школа поварского искусства для профессионалов, начинающих поваров и любителей.

У нас просторные залы, стильный интерьер, профессиональное оборудование, а главное - в команде **лучшие шефы Петербурга**, под руководством которых вы погрузитесь в мир высокой гастрономии.



## **НЕ ЗНАЕТЕ, КАК СДЕЛАТЬ НОВОГОДНЕЕ МЕРОПРИЯТИЕ ИНТЕРЕСНЫМ И ЯРКИМ?**

**У нас есть готовое решение для проведения  
незабываемого праздника!**

Все организационные вопросы мы полностью возьмем на себя и проконтролируем каждый этап подготовки к мероприятию.

Мы предоставляем безукоризненный сервис, креативную подачу и готовим бесконечно вкусные блюда, потому что в команде поваров СВЧ собраны профессионалы высочайшего мастерства, опытные и влюбленные в свою работу.

---

### **Мероприятия проходят в формате кулинарных мастер-классов.**

В стоимость включены: welcome закуски, приготовление 3х блюд и безалкогольные напитки. Также, мы можем разработать меню индивидуально под вашу компанию в соответствии с предпочтениями ваших гостей.



# АВТОРСКОЕ МЕНЮ

Цена за все меню от 5000 ₽\*

## Италия 1

- Пармиджана
- Ризотто Frutti de mare
- Тирамису

## Италия 2

- Вителло тоннато
- Лазанья
- Панна-котта

## Паназия 1

- Севиче из тунца
- Тайский yellow carry
- Личи эскимо

## Паназия 2

- Салат с хрустящими баклажанами
- Пад-тай с креветками
- Манго соберт

## Америка

- Татаки из говядины с огурцами кимчи
- Скерт стейк с цукини и бейби картофелем
- Яблочный крамбл

\*Стоимость может меняться в зависимости от даты и количества гостей.



Цена за все меню от 5000 ₺\*

## ВАРИАНТЫ ТЕМАТИЧЕСКИХ МЕНЮ

### 1-й вариант меню

**Закуска:**

Салат с морепродуктами и медово-горчичной заправкой и дольками мандарина

**Горячее блюдо:**

Индейка с моченой брусникой в соусе демиглясс с картофелем шато

**Десерт:**

Пана котта из базилика с вареньем из красного апельсина

### 2-й вариант меню

**Закуска:**

Тар тар из говядины с можжевельным майонезом, тархуном и поп-корном из гречи

**Горячее блюдо:**

Стейк из лосося с икорным соусом и микс-салатом

**Десерт:**

Карамелизированная груша с мороженым из глинтвейна и лепестками миндаля

### 3-й вариант меню

**Закуска:**

Тунец татаки с манго соусом и муссом из авокадо

**Горячее блюдо:**

Медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом и пюре из пастернака

**Десерт:**

Крамбл с творожным муссом и вареньем из шишек

*В стоимость включены: welcome закуски, приготовление 3х блюд и безалкогольные напитки. Также, мы можем разработать меню индивидуально под вашу компанию в соответствии с предпочтениями ваших гостей.*

*\*Стоимость может меняться в зависимости от даты и количества гостей.*



# НАШИ МЕРОПРИЯТИЯ





# НАШИ ШЕФ-ПОВАРА



*Никита Сечин*  
Бренд-шеф,  
основатель ресторана  
UVA



*Владимир Павлов*  
Бренд-шеф  
Ketchup Burgers



*Сергей Тихонов*  
Бренд-шеф  
сети ресторанов  
Gaigin



*Александр Гранкин*  
Шеф-повар  
Las torres



*Александр Скридулис*  
Бренд-шеф Mojo,  
Roppongi,  
Mercato d'Italia



*Артём Шевчунес*  
Шеф школы СВЧ





✉ [hello@svchschool.com](mailto:hello@svchschool.com)

🌐 [svchschool.com](http://svchschool.com)

**+7 931 395 99 55**