

#едасэллинойрубан - это один из самых романтичных мест Самары, сочетающий в себе домашний уют и небывалое качество.

#едасэллинойрубан - это небольшой уютный зал с максимальной вместимостью до 28 человек, сочетающий в себе три качества: домашнюю обстановку (кухонный гарнитур, холодильник, посуда в вашем распоряжении!), мощную акустику и гигантский проекционный экран.

В зале вы будете сидеть на комфортных двухместных диванах, с которых (честно!) не хочется вставать!

Как можно использовать наш зал:

- устроить романтическое свидание или деловую встречу
- провести маленький корпоратив
- отметить свой день рождения

Свяжитесь с нами И забронируйте #киносэллинойрубан для себя!

#едасэллинойрубан

Кулинарная академия Элины Рубан

расписание

2019

Как вас зовут?	Ваш день рождения:
Ваш адрес электронной почты?	Ваш номер телефона?

Пожалуйста, напишите нам номера телефонов ваших знакомых, мы от вашего имени пригласим их на очередное занятие и подарим вам за это хорошую скидку:

Имя	Сотовый телефон

Пожалуйста, сделайте пометки на расписании, чтобы мы не забыли пригласить вас!

Продолжаем , комплексное меню на все случаи жизни ! Оплатить мастер-класс или подарочный сертификат необходимо за несколько дней до назначенного мероприятия.

Дата	Время	Тема урока	Стоимость	Хочу!
12.06	19 00	Курс начинающего кулинара. 1. Бургер из ягненка с пастой из оливок и козьего сыра 2. Быстрый чизкейк	1500	
13.06	19 00	Блюда гриле. Для воздуха и дома. 1. Грудинка по – американски (такое блюдо считается вершиной мастерства в барбекю, ведь приготовление грудинки связано с множеством тонкостей. Мы научим вас быстро и без ошибок готовить это блюдо. 2. Суп из помидоров с гренками на гриле. 3. Салат из груш с ветчиной и соусом винегрет из шампанского.	2000	
14.06	19 00	Быстрые блюда на гриле не требующие особого навыка. 1. Фрикадельки из мяса ягненка с греческим салатом и мятным йогуртом. 2. Овощное сате. Как приготовить правильно овощи. 3. Печенье брауни с арахисовой пастой.	2000	
15.06	13 00	Детская академия гриля: 1.Бургеры на гриле с куриной котлетой. 2. Печеное яблоко с медом и орехами.	1000	
19.06	19 00	Готовим с джейми олевером. 1. Паэлья с морепродуктами. 2. Роттоло со шпинатом, тыквой и риккотой собственного приготовления. (закрученный рулет из пасты). 3. Болонский пирог с палентой и яблоками.	2000	
20.06	19 00	1. Стейк филе миньон с ароматом чая и рататуюем. 2. Лангустино с соусом из чили и авокадо.	2500 с человека.	

		3. Штрудель самодельный с яблоками.		
21.06	19 00	1. Мексиканские рыбные роллы с пикантным капустным салатом 2. Форель маринованная в саке 3. Фруктовый коблер	2000	
26.06	18 00	Детский мастер класс: 1. Хрустящие кунжутные ириски	500	
27.06	19 00	1. Пять видов маринадов для мяса и птицы. Ко всем маринадам идет мясо вырезка и птица. 2. Десерты для лета. 3. Салат из руколы , фенхеля и апельсинов.	2000	
28.06	19 00	1. Бэби рибс (свинные ребра) с яблочным соусом 2. Палента с сыром и соусом томатильо (закуска к белому вину) 3. Ананасовый пирог перевертыш	2000	
03.07	19 00	Для начинающих кулинаров и подростков. И просто для любителей пиццы . Пицца все о ней с правильной мукой. 1. Тирольская пицца 2. Римская пицца 3. Италияно пицца	1500	