



КОРОЛИ и КАПУСТА
←—————→
кулинарный клуб

МЫ ДРУЖИМ ЕДОЙ!

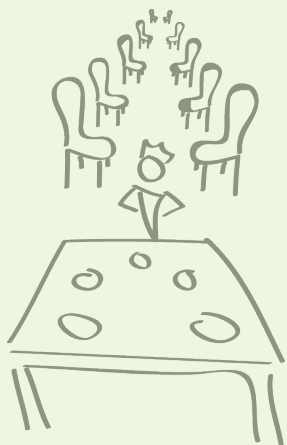
предложение для компаний со вкусом





МЫ ДРУЖИМ ЕДОЙ!

Мы верим: нет в мире лучше способа
радостно провести время в хорошей
компании, чем вместе приготовить
и съесть вкусную еду!



КОРОЛИ и КАПУСТА
кулинарный клуб



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ДРУЖИТЬСЯ,
если вы стремитесь к прочным, тёплым отношениям с КЛИЕНТАМИ:**



Пригласите к нам своих любимых и уважаемых клиентов, партнеров, дилеров, журналистов, коллег. Мы создаём разные форматы встреч: от деловых конференций до развлекательных праздников - в атмосфере радости, красоты и вкуса. Вы и ваши клиенты станете настоящими друзьями на долгие годы!

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ДРУЖИТЬСЯ, если вы по-настоящему цените и развиваете своих СОТРУДНИКОВ:



Приходите к нам, если вы заинтересованы в росте и развитии своей команды. Мы создаём оригинальные и эффективные обучающие и праздничные мероприятия, в которых еда становится контекстом для оттачивания презентационных, коммуникационных, лидерских навыков и командообразования - в комфортной, продуманной, стильной среде!



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



Наше предложение:



Оптимальное КОЛИЧЕСТВО участников мероприятия: 30-50 чел. Каждая зона - конференц-зал, кухня и зал дегустаций свободно вмещает 50 гостей.



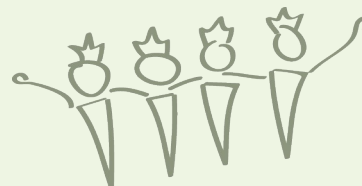
Ориентировочная СТОИМОСТЬ 5 тыс.р./чел - зависит от продолжительности и формата мероприятия, количества участников, меню и ваших пожеланий. Включает разработку концепции, сценария и меню, ведение, приветственные закуски, использование помещений и оборудования.



ЯЗЫК общения - русский и английский.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



ПОЧЕМУ МЫ - И ТОЛЬКО МЫ!



Концепция “профессиональных ведущих”

Мероприятия ведут профессионалы с серьезным бэкграундом в кулинарии и в бизнесе. Мы не носим поварских колпаков и кителей, не используем сложных гаджетов и выбираем такие блюда, которые вы без труда повторите дома. Мы говорим на одном языке с аудиторией. Мы создаём мероприятия - весёлые и полезные для вашего дела - потому что сами пришли из бизнес-сообщества, не так давно сменив костюмы на фартуки.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

ПОЧЕМУ МЫ - И ТОЛЬКО МЫ!

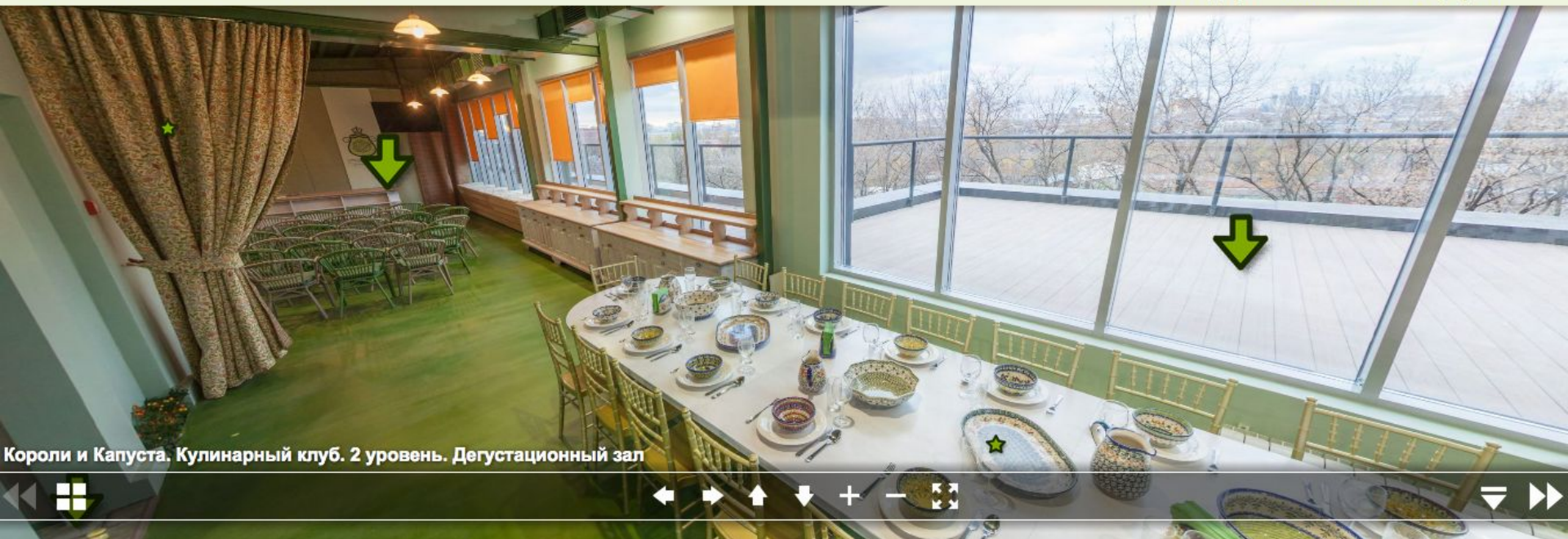


Самая просторная кулинарная площадка страны

Пространство Клуба , общей площадью 260 м2 состоит из трех зон: кухня-студия, конференц-зал и зал дегустаций. Такое устройство позволяет создавать самые разные форматы мероприятий: деловые конференции, кулинарные демонстрации и шоу, интерактивные мастер-классы с возможностью работы двух, трех или четырех команд. Для трапезы предусмотрено отдельное праздничное помещение, вдали от кухни, с панорамным видом на Москву.



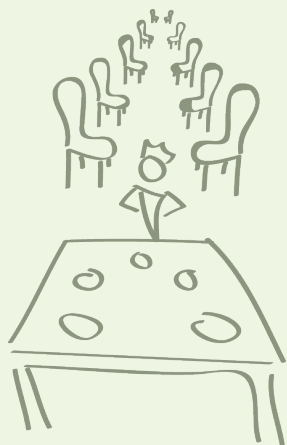
КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



Короли и Капуста. Кулинарный клуб. 2 уровень. Дегустационный зал

Виртуальный тур

На www.kikclub.ru можно, не отходя от компьютера или смартфона, пройтись по залам (следуйте по стрелкам) и подробно ознакомиться с оснащением клуба (при наведении курсора на информационные звездочки). На сайте также есть календарь загруженности клуба, а на странице “контакты” - подробно описана схема проезда.





Пространство Клуба



В помещении клуба (260 кв. м. в двух уровнях) три зоны: кухня-студия, конференц-зал, зал для дегустаций. Терраса и балкон. У нас просторно!



Современное кухонное и мультимедийное оборудование. Тёплая атмосфера, продуманный дизайн. Керамическая посуда ручной работы. Здесь поёт душа!



Исторический район, панорамный вид. Семь минут пешком от м. Автозаводская, удобный подъезд с Садового и Третьего кольца, бесплатная парковка.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



Залы

Наша отличительная особенность - “Королевский этаж”:
просторный зал для дегустаций и конференц-зал с выходами
на балкон и террасу. Залы оборудованы экранами и
микрофонами, wifi. В каждой зоне по 50 посадочных мест.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



Формат мероприятий

Исходя из ваших пожеланий и основываясь на личном опыте создания и ведения нескольких сотен мероприятий, мы вместе выберем оптимальную тему, время, логистику, продолжительность, зонирование, предложим разную степень вовлеченности гостей в приготовление еды, введем элементы шоу, презентации и соревнования. Ни одно мероприятие не похоже на другое - мы сделаем праздник для вас, и только для вас!



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

Примеры форматов:

“Конференция и кулинарный праздник”

Продолжительность: 8 часов. Количество участников: 30-50.
Интенсивность деловой части: высокая. Интенсивность кулинарной части: средняя. Количество приготовленных блюд: 6 (3 команды, 3 ведущих, каждая команда готовит свое меню). Видео и фотосъемка.

14:00 Сбор гостей в конференц-зале. Приветственные закуски.
Кофе, чай.

14:30 - 16:30 Конференция на вашу тему (например, презентация новой линейки продуктов или лекция интересного спикера).

Задействовано мультимедиа-оборудование.

16:30 Кофе-брейк, закуски, кофе, чай, вино.

17:00 Завершающая часть конференции, объявление меню, квиз на тему меню, вручение призов отгадавшим - плавный и веселый переход к мастер-классу.

18:00 - 20:00 Гости проходят в кухню-студию, делятся на команды и готовят под руководством трех ведущих. Каждая команда готовит по два блюда и готовится презентовать их аудитории. Работает фотограф, видеооператор.

20:00 Презентация блюд командами в творческом формате (пантомима, песня, комедия).

20:30 - 22:00 Гости снимают фартуки и проходят в дегустационный зал, рассаживаются и вкушают приготовленное. Награждение самых активных участников команд. Тосты. Свободное живое общение.

“Кулинарный мастер-класс и дегустация вин - вечер гурманов”

Продолжительность: 5 часов. Количество участников: 25-40.
Интенсивность кулинарной части: высокая. Количество приготовленных блюд: 5 (3 команды, 3 ведущих, все команды готовят всё меню). Винная дегустация. Фотосъемка.

18:00 Сбор гостей в конференц-зале третьего этажа.

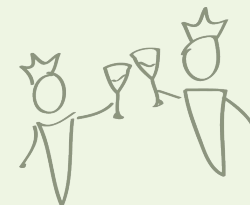
Приветственные закуски. Кофе, чай. Винная дегустация с сомелье. Работают официанты. Легкая музыка.

18:30 Приветствие гостей представителями компании, объявление темы вечера, квиз. Переход в кухню - студию.

19:00 - 21:30 Приготовление блюд под руководством ведущих, элементы кулинарного шоу и демо, объяснение деталей приготовления блюд.

21:30 - 23:00 Гости снимают фартуки и проходят в дегустационный зал, рассаживаются и вкушают приготовленное. Награждение самых активных участников команд.

Тосты. Свободное общение.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



Меню



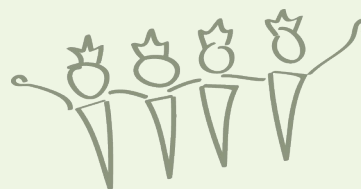
Мы формируем меню индивидуально - по вашему желанию - из более чем двухсот вариантов блюд: от румяной неаполитанской пиццы до старопольского бигоса - он готовится три (!) дня. Чаще всего, это эффектные и несложные блюда, которые участники смогут самостоятельно повторить дома.



На мастер-классе гости обычно готовят 3-5 блюд, включая закуску, горячее и десерт.



Можем разработать или скорректировать меню с учетом предпочтений (диетическое, вегетарианское, постные, веганское и т.п.).



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



Примеры меню:

“Мясо на верёвке и другие заморские штучки”

- Крем-суп потаж Пермантье с печеной креветкой
- «Voeuf a la Ficelle» - жаркое из говяжьей вырезки, приготовленное старинным способом «на веревке».
- Йоркширский пудинг и молодые овощи в деликатном сливочном соусе
- Трайфл - слоёный десерт из бисквитов, фруктов и соусов.

“Его величество случай”

- Неаполетанская пицца из домашнего теста: Маргарита, Гавайская и пепперони.
- Салат Цезарь по исконному рецепту Цезаря Кардини
- Суп из сладких подвяленных томатов.
- Беспорядок в Итоне - воздушный десерт из бёзе ягод и сливок.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

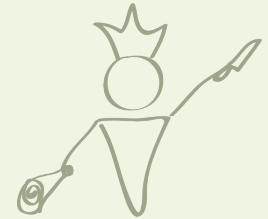
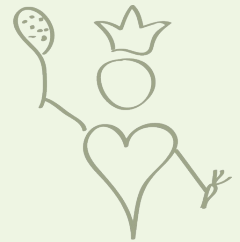


Создатели клуба


Основатели клуба - Роман Лернер и Катя Пал обладают многолетним опытом управления коллективами, организации частных и корпоративных кулинарных и иных мероприятий различных форматов, а также обширным кругом всевозможных компетенций в сфере гастрономии, благотворительности, маркетинга, event-management, HR, PR, IT, туризма, искусства и т.д.

Катя Пал - основатель и ведущая кулинарной школы ПРАкукинг и благотворительного проекта "Добрые кулинары", выпускница Ballymaloe Cookery School. Автор статей, блоггер, организатор различных мероприятий, выставок, забав. Декоратор, продюсер, энтузиаст, двигатель идей - и просто весёлый человек. В недалеком прошлом более десяти лет проработала во Всемирном фонде дикой природы (WWF), пройдя путь от пресс-секретаря до директора по развитию.

Роман Лернер - кулинарный затейник и энтузиаст. Участник благотворительного проекта "Добрые кулинары". Основатель кулинарной секции клуба 4СЮ. 20 лет строил карьеру директора по информационным технологиям, а потом сменил костюм на фартук и решил, что хобби станет основной работой. Автор и ведущий десятков кулинарных мастерклассов, корпоративов и мероприятий.



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб



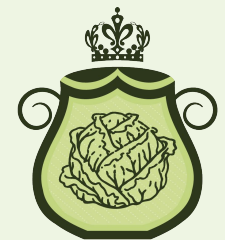
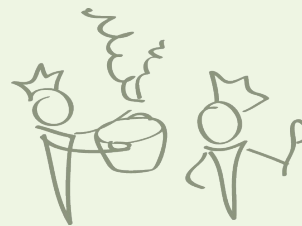
ПРИГЛАШАЕМ
в Кулинарный клуб
“КОРОЛИ и КАПУСТА”

МЫ ДРУЖИМ ЕДОЙ!

info@kikclub.ru +7 499 350 4069

Москва, ул. Восточная д. 4, к.1, стр.10

www.kikclub.ru



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

