



STUUDIOKÖÖK TEENUSED JA HINNAKIRJAD

Stuudioköök ei ole tavapärane restoran vaid privaatrestoran eraüritusteks, kus on võimalik korraldada sünnipäevapidusid, firmapidusid, koosolekuid, tähistada perekondlikke tähtpäevi jne. Stuudiköögis on võimalik nautida privaatõhtusööke, veiniõhtusööke, pimeõhtusööke, kooskokkamisi, veinikoolitusi lõuna buffee laudasid ja pakume ka ruumi rentimist.



KOOSKOKKAMINE

Meeleolukatel kooskokkamistel jagatakse külalised neljaks grupiks ja 2 tunni jooksul kokatakse 4-käiguline õhtusöök, peale kokkamist istutakse lauda nautima enda valmistatud maitsvaid toite.

Nende kooskokkamiste eesmärk on näidata inimestele mõningaid kokkade tehnikaid, mida nad saavad kasutada ka kodus, õpetada neid valmistama keerukamaid restoraniroogasid,

tutvustada neile kõrgekvaliteedilisi tooraineid ja mis kõige olulisem nautida toredat õhtut ja kogu toidu valmistamise protsessi!





PRIVAATÕHTUSÖÖK

Ühtlasi pakume me Peakoka laua stiilis privaatõhtusööke. Privaatõhtusöögil avaneb kõigil võimalus juua klaasike veini koos külalistega ja nautida õhtut, sellel ajal kui meie koos meeskonnaga valmistame teile 4-käigulise õhtusöögi. Selles formaadis me tihtipeale suhtleme külalistega päris palju, kuna neil on väga palju huvitavaid küsimusi. Kuigi külalised söögi valmistamisel ei osale tahame siiski, et nad teaksid mida nad söövad ja kust need road pärit on.





PIMEÕHTUSÖÖK

Üks kõige populaarsemaid õhtusöögi formaate on pimeõhtusöök! Teil avaneb võimalus nautida 4-käigulist õhtusööki mitte küll pimedas ruumis vaid hoopis täielikult pimendavate silmaklappidega, ning peale igat käiku käib mõnus arutelu selle üle mida tundsite ja kuidas, ning mis see ikkagi täpselt oli mida söögiks ja joogiks pakuti. See võib tunduda lihtne aga tegelikkuses me sööme 80% oma silmadega, seega kui silmad on suletud hakkavad meie meeled meiega trikke mängima. Imeline boonus sellise õhtusöögi juures on see, et meie sommeljee viib teid kogu õhtusöögi vältel läbi maitse- ja lõhnameelte ka erilisele veinireisile. Tema veiniteadmised on Eestis parimate seas ja veinivalik, mida ta meile pakub on ainulaadne.

Veiniõhtusöök või Veini - ja Toidukoolitus

Vein on väga oluline komponent toidu kõrval ja meie sommeljee Indrek Poolak oskab mängleva kergusega valida toidu kõrvale põnevaid veine ja luua harmoniseeruvaid maitseid.



Veiniõhtusöögil või Veini-Toidukoolitusel valmib hõrk õhtusöök, mida saadavad sommeljee poolt hoolega sobitatud veinid, viies teie maitsemeeled reisile üle kogu maailma. Selle kõige saatel jagatakse teiega põnevaid fakte veinidest, mida te pole varem kuulnud, ning õpite kuidas ja milliseid veine toidu kõrvale valida.



Hinnakirjad

- **Kooskokkamise** ürituse hind on 95 eur inimese kohta. (Hind sisaldab ka tervitusjooki, suupisteid saabumisel, vett, teed ja ruumide renti 5 tunniks. Hind ei sisalda veine ega muid alkohoolseid jooke.) Miinumeeelarve kuni 8-le osalejale on 760eur
- **4 Käiguline a la carte menüü õhtusöök** 80 eur inimese kohta. (Hind sisaldab ka tervitusjooki, vett, teed ja ruumide renti 5 tunniks. Hind ei sisalda veine ega muid alkohoolseid jooke.) Miinumeeelarve kuni 12-le osalejale on 960 eur.
- **4 Käiguline Pimeõhtusöök** 85 eur inimese kohta (Hind sisaldab ka tervitusjooki, suupisteid saabumisel, vett, teed ja ruumide renti 5 tunniks. Hind ei sisalda veine ega muid alkohoolseid jooke.) Miinumeeelarve kuni 10-le osalejale on 850 eur.



- **Rootsilaua menüü** 85 eur inimese kohta. Sisaldab snäkke, 2 eelrooga, 2 pearooga (kala ja liha) ja magustoitu (Hind sisaldab ka tervitusjooki, vett, teed ja ruumide renti 5 tunniks. Hind ei sisalda veine ega muid alkohoolseid jooke.)
Miinumeeelarve kuni 10-le osalejale on 850 eur.
- **4+1 Käiguline Veini- ja Toidukoolitus** 125 eur inimese kohta (Hind sisaldab ka tervitusjooki, suupisteid saabumisel, vett, sommeljee teenust, klaas veini iga käigu kõrvale ja ruumide renti 5 tunniks) Miinumeeelarve kuni 12-le osalejale on 1500 eur.
- **Sommeljee teenus** 175-350 eur. Kui te soovite, et kutseline sommeljee teeb teile ja teie külalistele lühikese veinikoolituse, räägib õhtu jooksul veinidest ja sobitab iga toidu kõrvale seda komplimenteerivad veinid, siis saame selleks puhuks kutsuda meie Stuudioköögi sommeljee Indrek Poolaku või ühe meie külalissommelleedest. Hinnas sisaldub sommeljee teenus, mis varieerub sõltuvalt sommeljeest. Hinnas ei sisaldu veinid.

- **Ruumi rent** 300 eur (Hind sisaldab professionaalne kelner, vesi, kohv, tee ja ruumide renti 4 tunniks. Muud joogid vastavalt hinnakirjale)
- Üritusel iga lisa pool tundi 50 eur.
- Kokkuleppel korditasu eest saab tulla oma alkoholiga.
Korgitasu 15 eur pudel.
- Stuudikööki mahub hetkel kuni 14 inimest kooskokkamiseks ja 26 inimest õhtusöögiks.
- Laste heaolu eest vastutab iga lapsevanem ise. Palume lastele kindlasti enne restorani tulekut selgitada, et joosta restoranis ei tohi.

