



КОРОЛИ и КАПУСТА
неКулинарный клуб

ДРУЖИМ ЕДОЙ!

Концепция Продукт
Репутация Возможности



КОНЦЕПЦИЯ: ДРУЖИМ ЕДОЙ!



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

+7 499 350-40-69

www.kikclub.ru



КОРОЛИ и КАПУСТА
кулинарный клуб

ДРУЖИТЬ ЕДОЙ интересно ВСЕМ, кто заинтересован в новых форматах работы с партнерами и клиентами, или с персоналом компании, а также в организации веселых и содержательных праздников - частных и корпоративных:

руководителям компаний
HR-директорам
бизнес-тренерам
руководителям корпоративных университетов

директорам по маркетингу
руководителям продаж B2B
PR директорам
Event менеджерам

всем, кто любит проводить время весело, вкусно, нестандартно и с пользой:
отпраздновать день рождения, юбилей, встречу друзей - или даже свадьбу!



+7 926 5301516 Симонов Александр
+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru



ВНИМАНИЮ РУКОВОДИТЕЛЕЙ, HRD, КОРПОРАТИВНЫХ УНИВЕРСИТЕТОВ И БИЗНЕС-ТРЕНЕРОВ:

- Хотите повысить ЭФФЕКТИВНОСТЬ персонала?
- Ищете ОРИГИНАЛЬНЫЕ и действенные методы обучения?
- Устанавливаете контакт НОВОГО руководителя с командой?

Наш инновационный продукт - тимбилдинг или тренинг в кулинарном формате. Инсайт кухни Королей и капусты: “Пять кастрюль вовлеченности”

ценность личного участия - очевиден и заметен личный вклад в конечный результат

равенство участников в контексте процесса (“эффект бани”) сокращает дистанции в команде

новый опыт и знания

всеобщее понимание цели, конечного результата; метафоры наших тренингов не нуждаются в дополнительном объяснении

доверие партнеру по команде





КОРОЛИ и КАПУСТА
кулинарный клуб

ВНИМАНИЮ РУКОВОДИТЕЛЕЙ, ДИРЕКТОРОВ ПО МАРКЕТИНГУ, ПРОДАЖАМ, PR, EVENT:

- Реализуете программу лояльности КЛИЕНТОВ и ПАРТНЕРОВ?
- Хотите **ОРИГИНАЛЬНОЕ** мероприятие, где клиенты станут вашими друзьями?
- Выводите на рынок **НОВЫЙ ПРОДУКТ** - и хотите блеснуть?

ДРУЖИТЬ ЕДОЙ - это путь к
успешному решению задач
вашего бизнеса:

- 🌿 Мы проводим презентации, деловые конференции, партнерские встречи, бизнес-завтраки, пресс-конференции с высокой посещаемостью (интерес гостей гарантирован!)
- 🌿 Мы дарим незабываемую эмоцию и обеспечиваем вовлеченность каждого гостя
- 🌿 Мы интегрируем любую вашу бизнес-задачу в контекст вкусной еды и праздника





ВНИМАНИЮ ВСЕХ, КТО ЛЮБИТ ПРАЗДНОВАТЬ - НЕСТАНДАРТНО, ВЕСЕЛО И СОДЕРЖАТЕЛЬНО:

- **НОВОГОДНИЙ** или профессиональный праздник?
- **Близится День Рождения КОМПАНИИ?**
- **Как отличиться в свой день рождения - или на СВАДЬБЕ?!**

ДРУЖИТЬ ЕДОЙ - это лучший ПРАЗДНИК для вас и гостей, судите сами:

- ❁ Оригинальный формат совместного приготовления праздничного стола - подарок для каждого участника
- ❁ Незабываемая атмосфера дружбы, взаимопонимания и со-творчества
- ❁ Вам не придется краснеть за неумелых аниматоров и никто не уснёт лицом в салате!
- ❁ Благодарность гостей простирается бесконечно



И никакой грязной посуды: мы всё сделаем за вас!



НАШИ КЛИЕНТЫ:

Мы создаём оригинальные мероприятия для самых разных компаний, среди наших клиентов: Сбербанк, Газпромбанк, Русфинанс, Открытие, Норильский Никель, Сибур ([видео](#)), IBM, Энвижн, Стрим, Даталайн, Сколково, Международный Коучинговый конгресс в Сколково ([видео](#)), Intouch страхование, ФК Пульс, Дымов, Паллада Фуд и многие другие! Мы находим ключ к любому бизнесу - присоединяйтесь!



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

НАШИ КЛИЕНТЫ на ВИДЕО: “Мясо на веревке и другие
заморские штучки” для компании Сибур





Формат мероприятий

Мы организуем мероприятия на 20-120 чел, продолжительностью от трёх часов до нескольких дней. Исходя из ваших желаний, мы вместе выберем оптимальную тему, меню, 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

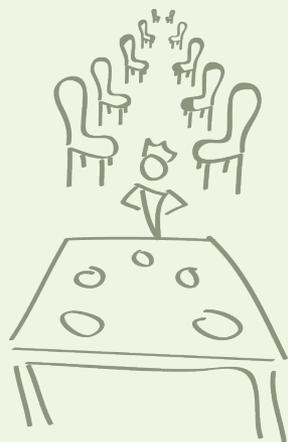


18 ПОВОДОВ “ДРУЖИТЬ ЕДОЙ”

У нас успешно проходят мероприятия самого разного свойства:

- | | |
|--|--|
|  ТИМБИЛДИНГ |  ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОДУКТА |
| ТРЕНИНГИ от "А" до "Я" | ВСТРЕЧА ПАРТНЕРОВ |
| ПООЩРЕНИЕ СОТРУДНИКОВ | КОНФЕРЕНЦИЯ |
| НОВЫЙ ГОД | ПРЕСС-КОНФЕРЕНЦИЯ |
| ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ КОМПАНИИ | БИЗНЕС-ЗАВТРАК |
| ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК | |
| НОВАЯ КОМАНДА |  ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ |
| НОВЫЙ БОСС | СЕМЕЙНЫЙ ПРАЗДНИК |

- | | |
|--|-----------------------|
| | ВЫПУСКНОЙ |
| | СВАДЬБА |
| | ВСТРЕЧА ДРУЗЕЙ |



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

+7 926 5301516 **Симонов Александр**
+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru



Примеры сценариев:

“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

+7 926 5301516 **Симонов Александр**
+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru



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 5-8 блюд, включая закуску, горячее и десерт.



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

+7 926 5301516
Симонов Александр
+7 499 350-40-69
www.kikclub.ru



КОРОЛИ и КАПУСТА
кулинарный клуб



Примеры меню:



“Мясо на верёвке и другие заморские штучки” - великолепное премиальное мясо по оригинальной французской технологии, потаж пермантье с креветкой, многослойный английский десерт трайфл.



“Ирландское рождество” - утка в апельсиновой глазури, карамельный соус с виски, картофельный чамп с зеленым горошком, ароматное масло и гиннес-кейк с цукатами и сушеной клюквой.



“Грузинское застолье” - фантазийный салат с печеной свеклой и цицмадой, домашние хачапури и оджахури на кеци, а в завершении нежный десерт из мацони с фейхоа - гордость нашей кухни!

+7 926 5301516

Симонов Александр

+7 499 350-40-69

www.kikclub.ru



КОРОЛИ и КАПУСТА
кулинарный клуб

ПРОДУКТ: СТОИМОСТЬ

Расчет бюджета мероприятий

СТОИМОСТЬ стандартного мероприятия (программа на 4 часа):

до 16-ти гостей - 80 000 р, свыше - 5000 р./чел

Дополнительное время к программе из 4х часов рассчитывается как 20 000 р/ час (каждый 5й час **БЕСПЛАТНО**).

В период (13 -31 декабря) цены повышаются - уточняйте!

В стоимость входит организация всего мероприятия:

- ❖ разработка концепции и сценария
- ❖ приветственный фуршет и б/а напитки*
- ❖ полное меню из 5-8 блюд
- ❖ работа ведущих, официантов, помощников
- ❖ использование всех помещений (300 м2) и оборудования Клуба (четыре зоны: конференц-зал, кухня, банкетный зал, *открытая терраса с панорамным видом на Москву (каждая зона свободно вмещает 50-60 гостей)*)
- ❖ дополнительные элементы праздника на ваш выбор

*Приносите свой алкоголь, мы не берем пробкового сбора!

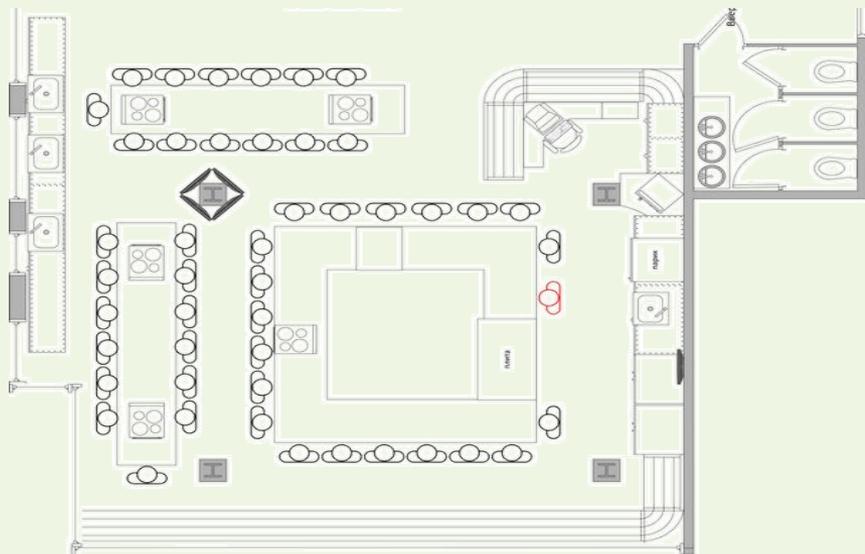


КОРОЛИ и КОРОЛЕВЫ
кулинарный клуб

+7 499 350-40-69

www.kikclub.ru

Наши помещения (общ. пл. 300 кв.м)
Кухня на 50-60 человек (2-4 команды)



Современное кухонное оборудование
Kuppersberg и KitchenAid. Печь Истома.
Удобная посуда и приборы, эргономичный
дизайн рабочих мест.

Пространство Клуба “Короли и
Капуста” можно посмотреть на
3D панорамах на нашем сайте
www.kikclub.ru/3d



КОРОЛИ И КАПУСТА
Кулинарный клуб

+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru

Наши помещения (общ. пл. 300 кв.м)



Банкетный зал на 50-70 человек



Авторский дизайн пространства и мебели. Экологичный пол из натуральной соломы. Сервировочная посуда - керамика ручной работы "Птица синица". Панорамное остекление.

Пространство Клуба "Короли и Капуста" можно посмотреть на 3D панорамах на нашем сайте www.kikclub.ru/3d

+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru

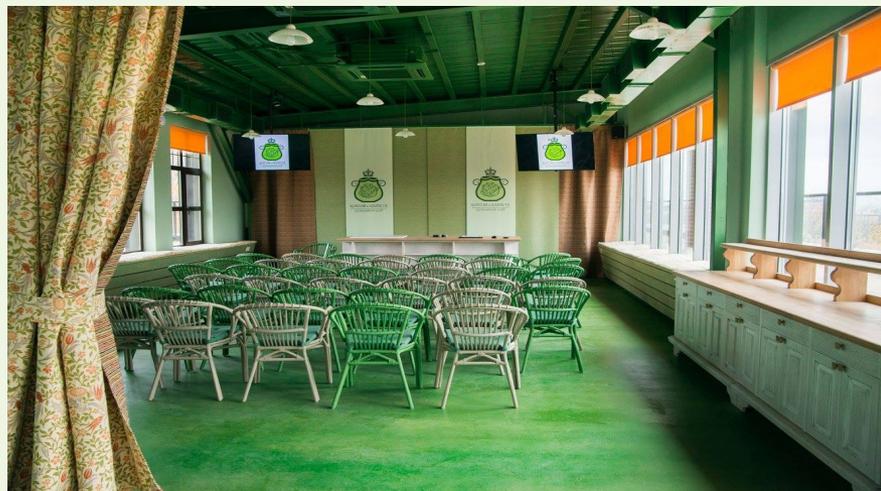


КОРОЛИ И КАПУСТА
кулинарный клуб

Наши помещения (общ. пл. 300 кв.м)



Конференц-зал на 50-70 человек



Мультимедиа оборудование: два монитора для презентаций, микрофоны, возможность подключения любых носителей видео и аудио. WiFi. Флипчарт. Демо-кухня для проведения кулинарных шоу.

Пространство Клуба “Короли и Капуста” можно посмотреть на 3D панорамах на нашем сайте www.kikclub.ru/3d



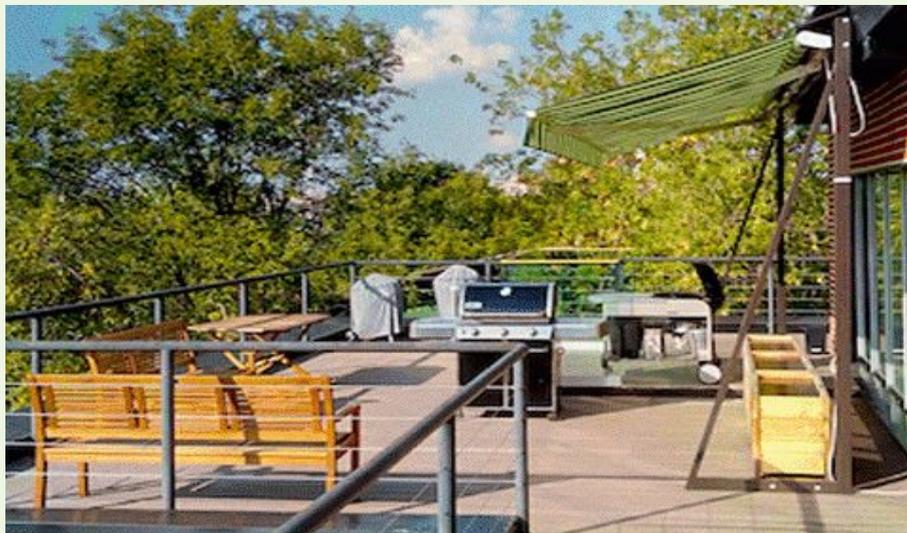
КОРОЛИ И КАПУСТА
кулинарный клуб

+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru

Наши помещения (общ. пл. 300 кв.м)



Открытая терраса с грилями



Четыре гриля Weber, вок, казан и мангал для приготовления разнообразных блюд на свежем воздухе, маркиза от солнца и дождя, панорамный вид на Москву и Симонов монастырь.

Пространство Клуба “Короли и Капуста” можно посмотреть на 3D панорамах на нашем сайте www.kikclub.ru/3d

+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru



КОРОЛИ И КАПУСТА
кулинарный клуб



Почему выбирают нас?

- 🌿 самый просторный кулинарный клуб страны (мероприятия до 120 человек)
- 🌿 отдельный конференц-зал
- 🌿 отдельный банкетный зал
- 🌿 вкусные мероприятия: праздники, клиентские встречи, тимбилдинги, тренинги, деловые игры "под ключ"
- 🌿 концепция "профессиональных ведущих"
- 🌿 меню на ваш вкус
- 🌿 эксклюзивное расположение, исторический район
- 🌿 свободная парковка
- 🌿 панорамный вид на Москву
- 🌿 открытая терраса и площадка для барбекю

+7 926 5301516 Симонов Александр
+7 499 350-40-69 www.kikclub.ru



КОРОЛИ и КАПУСТА
Кулинарный клуб

ЖДЁМ ВАС:

info@kikclub.ru +7 499 350 4069

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

www.kikclub.ru