

SPLENDID *event agency*

Разработка и проведение мероприятий в области HoReCa

Подбор персонала на профессиональные и частные кухни

PR-сопровождение компаний и частных лиц

★ info@splendidagency.com

- ГЛАВНАЯ
- ПРОЕКТЫ
- РЕЦЕПТЫ / МАСТЕР КЛАСС
- СМИ
- КОНТАКТЫ
- РАБОТОДАТЕЛЮ
- СОИСКАТЕЛЮ

ПРОЕКТЫ / 2012 / 2011 / 2010 / 2009 / 2008

Проекты » 2012 / » Презентация кухни Vella от Minotti cucine в салоне «Новая студия»

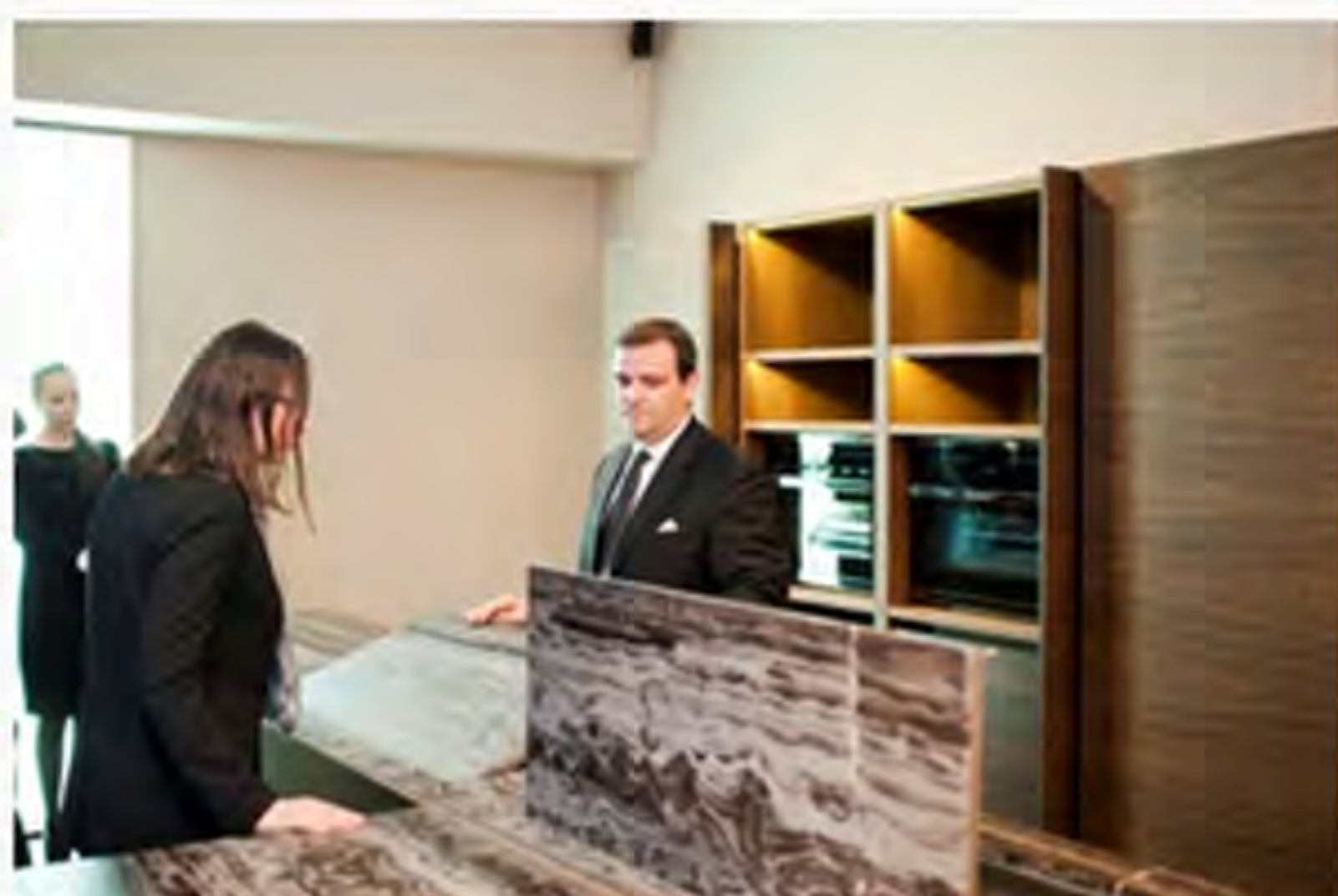
Март

Презентация кухни Vella от Minotti cucine в салоне «Новая студия»

15 марта 2012 года в салоне дизайна и интерьера «Новая Студия» (Комсомольский проспект, 19) состоялась презентация новой кухни Vella от итальянской фабрики Minotti cucine с участием мирового архитектора Claudio Silvestrin и шеф-повара ресторана Piccolino - Алессіо Джинни.

Помимо выступления г-на Сильвестрина и представителей фабрики minotti cucine, гостям вечера была предложена обширная программа: food show от известного итальянского шеф-повара Алессіо Джинни, выступление коллектива джаз-мануж Djangoband, стенд с белыми орхидеями от «Дома Фарфора», а также лотерея от «Новой Студии» и партнеров салона (коньячного дома Courvoisier, сети магазинов «Дом Фарфора», итальянского кафе Fresco, марки напольных покрытий Noga и др.).

Вечер смогли посетить известные люди профессионального дизайнерского сообщества. На мероприятии были замечены: владелец архитектурного бюро TOTEMENT/PAPER Левон Айрапедов, главный архитектор проектов мастерской «Атриум» Андрей Сизюк, владельцы «Студии & ПЖО» супруги Максим и Елена Нестеровы, Амалия Тальфельд – учредитель архитектурного бюро «Три А Дизайн», руководитель студии «Поле-дизайн» Владимир Кузьмин и многие другие.



SPLENDID РЕКРУТМЕНТ

подбор персонала в области HoReCa

Агентство Splendid предоставляет услуги по подбору персонала для предприятий HoReCa, дизайнерских бюро и компаний других сфер деятельности, а также для частных лиц. Нам доверяют подбор кадров лучшие компании России и пятизвездочные отели по всему миру, а также те, кто хочет, чтобы его домашний персонал отвечал самым высоким требованиям и стандартам!

[подробнее...](#)

SPLENDID МАСТЕР-КЛАСС



Всем любителям мясного, предлагаем простой и быстрый способ приготовления оригинальных рулетов

из говядины и спаржи от шеф-повара Виссема Абделлатифа.

[подробнее](#)

[Архив рецептов](#)

SPLENDID НОВОСТИ



В одном из ресторанов Москвы состоялся Чемпионат, в котором 12 «счастличиков» должны были съесть

палочку черной икры за максимально быстрое время.

[подробнее](#)



Известный ипполитов. Немец