КУЛИНАРНЫЕ ТИМБИЛДИНГИ, МАСТЕР-КЛАССЫ И ДЕГУСТАЦИИ

кулинарные
мастер-классы

Конгресс-отель «Пуща», Киев, Пуща-Водица, ул. Н. Юнкерова, 20
+ 38 (068) 121 29 31 +38 (068) 371 70 70
sales@puscha-hotel.com.ua
www.puscha-hotel.com.ua

Содержание

Восточный Мастер -класс **3**

Грузинский Мастер -класс **5**

Барбекю Мастер -класс **7**

Пицца Мастер -класс **9**

Борщ Мастер -класс **11**

Равиоли Мастер -класс **13**

Венский штрудель с Латте- Арт **15**

Австрийский захер с Латте- Арт **17**

Эклеры с Латте- Арт **19**

Мастер-класс по приготовлению коктейлей **21**

ВОСТОЧНЫЙ

Вы наверняка пробовали когда-то настоящий плов, когда один вид рассыпчатых зерен риса, пропитанных ароматом мяса, морковью и зирой, вызывает восторг. Вкус настоящего плова нельзя спутать ни с одним другим блюдом. А пробовали ли сами приготовить именно такой? Мы предлагаем Вам постигнуть секреты приготовления этого кулинарного шедевра,которые Вы сможете виртуозно применять при выезде на природу компанией и дома.

Восточный мастер-класс поможет Вам погрузиться в атмосферу востока, почувствовать и научиться воссоздавать пряный насыщенный колорит, присущий блюдам среднеазиатской кухни, и, возможно, Вы сможете отыскать свой собственный секрет приготовления этого яства, ту изюминку, которая и превращает все его ингредиенты в изысканное кушанье.

Максимальное количество участников: до 100 человек, деление на команды по 15-25 чел.
Длительность мастер класса: от 1.0 до 1,5 часов.

КАК БУДЕТ ПРОХОДИТЬ МАСТЕР – КЛАСС:

На столах размещены заготовленные сырые порезанные продукты - мясо (в зависимости от выбранного Вами варианта) - свинина, баранина, говядина а также овощи, зелень и специи.

У каждой команды свой модератор- повар , который профессиональными советами и рекомендациями поможет и контролирует процесс приготовления блюда.

Процесс приготовления:

* В начале нарезаются овощи и вместе с мясом закладываются в чан для тушеная;
* После того как готовы овощи, добавляем в чан пряности и рис;
* По готовности плов отставляется на 10-15 минут, чтобы настояться, а в это время можно слегка подкрепиться кофе-паузой с самсой, мясом и пахлавой;
* И, наконец, готовый плов раскладывается всем участникам , а далее совместная дегустация, награждение победителей и отдых;

Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 450 грн.
(с НДС) и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону на выбор (один из 3):

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ	Выход,гр	Оборудование
-	-	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож
-		
-		
ВАРИАНТ №1-450,00 грн.		
Плов из свинины	500	
рис басмати, свинина, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		
ВАРИАНТ №2-500,00 грн.		
Плов из баранины	500	
рис басмати, баранина, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		
ВАРИАНТ №3-500,00 грн.		
Плов из говядины	500	
рис басмати, говядина, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		

2) Салат овощной с красным луком - помидоры,огурцы,болгарский перец,лук красный, масло растительное (250 гр)

3) Кофе-пауза - **фильтр** -кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), самса с мясом (50 гр.), пахлава с орехами и медом (50 гр.)

4) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 25 человек) - 950 грн. (с НДС) /1 шеф-повар.**
- **Напитки к мастер классу:**

Минеральная вода	500 гр	20,00 грн
Водка Немиров оригинал	500 гр	200,00 грн
Коньяк «Ной» 3* (Армения)	500 гр	820,00 грн
Вино Палавани Цинандали сухое белое (Грузия)	750 гр	300,00 грн
Вино Палавани Саперави сухое красное (Грузия)	750 гр	300,00 грн

Грузинский Мастер -класс

ГРУЗИНСКИЙ

Хотите узнать секреты грузинской кухни и научиться готовить редкие вкусные блюда под руководством опытного повара, да еще и небольшой компанией?

Эксклюзивный мастер класс по приготовлению «рыбы в морской соли» откроет для Вас новый, невероятный, и, поистине, королевский вкус рыбы.

Под руководством опытного повара-наставника Вы также сможете приготовить настоящий Хачапури и домашний салат «Аджапсандали».

Освоив эти рецепты вы сможете часто радовать своих близких и друзей шедеврами грузинской кухни.

Максимальное количество участников: до 20 человек,

Длительность мастер класса: от 1.0 до 1,5 часов.

КАК БУДЕТ ПРОХОДИТЬ МАСТЕР – КЛАСС:

На столах размещены заготовленные сырые порезанные продукты - рыба, овощи, соль и специи.

У каждой команды свой модератор- повар , который профессиональными советами и рекомендациями помогает и контролирует процесс приготовления блюда.

Процесс приготовления:

* В начале запекаем овощи на костре для салата;
* После того как готовы овощи для салата , готовим форель в соли и отправляем на 20 минут на кухню для запекания;
* Пока запекается рыба участники доготавливают салат и вкуснейший Хачапури;
* Повар покажет как правильно достать готовую форель из соли и разложить на блюде вместе с салатом и Хачапури;
* Далее совместная дегустация с бокалом вина в кругу единомышленников и друзей;

Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 900 грн.
(с НДС) и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ:	Выход,гр	Оборудование
Салат из запеченных овощей	250	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож.
Болгарский перец, баклажан, кабачок, лук,помидор,масло оливковое,зелень		
Хачапури с сыром	150	
Тесто дрожжевое, сыр сулугуни молодой		
Форель речная в соли	200	
Форель речная, морская соль,тархун, лимон		
ИТОГО	**600**	

2) Кофе-пауза - фильтр-кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), слойки с курицей (50), слойки с сыром и грибами (50)

3) Напитки к мастер классу:

Вино Палавани Цианандали сухое белое (Грузия)	150 гр

4) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 5 до 10 человек) - 950 грн. (с НДС) /1 шеф-повар.**
- **Напитки к мастер классу:**

Минеральная вода	500 гр	20,00 грн
Водка Немиров оригинал	500 гр	200,00 грн
Коньяк «Ной» 3* (Армения)	500 гр	820,00 грн
Вино Палавани Цианандали сухое белое (Грузия)	750 гр	300,00 грн
Вино Палавани Саперави сухое красное (Грузия)	750 гр	300,00 грн

БАРБЕКЮ

Традиция выездов на шашлыки у нас, пожалуй, одна из самых сильных в мире. Конечно, в других странах есть барбекю, но обязательные шашлычки под майские праздники, а потом дымящийся мангал все лето: на даче, на берегу реки, в ближайшем лесочке – это особенности только нашего отдыха. Кстати, а Вы умеете вкусно готовить шашлык или, раз уж пошел разговор, барбекю?

Барбекю мастер-класс – это возможность не только попробовать настоящий стейк, крылышки барбекю , узнать какой рецепт Вам по вкусу более всего, а также получить командный заряд положительных эмоций готовя, пробуя и угощая прожаренным кусочком мяса, только что с огня. А мастер-класс, основанный в духе соревнований, уже отличный **кулинарный тимбилдинг**, где работа команды, по Вашему желанию, может оцениваться по набору критериев (слаженность работы команды, креатив, украшение блюда и др.). И, конечно, возможность получить заветный **брендированный колпак или фартук Шефа** (возможно, лого Вашей компании) будет предоставлена лучшим. А, возможно, **ужин на двоих в грузинском ресторане...**

Максимальное количество участников: до 100 человек, деление на команды по 15-20 чел.
Длительность мастер класса: от 1.5 до 3 часов.

КАК БУДЕТ ПРОХОДИТЬ МАСТЕР – КЛАСС:

На столах размещены заготовленные сырые порезанные продукты – мясо (но не маринуется), соусы и специи, овощи, зелень. В начале, пока гости собираются , можно перекусить кофе-паузой. Да и соблазн от вида и запаха золотистой корочки, прожаривающейся на огне, будет усиливаться, а трапеза начнется не ранее чем через час после начала мастер-класса.

У каждой команды свой модератор-повар, который дает свои уникальные профессиональные советы, рекомендации. По своему рецепту (с помощью повара), каждая команда готовит свое эксклюзивное блюдо.

В случае **тимбилдинга**, выбираем жюри из числа участников, которое следит за работой групп. А далее, совместная дегустация, восторг, оценки и аплодисменты, награждение победителей и отдых.

Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 650 грн.
(с НДС) и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ:	Выход,гр	Оборудование
крылышки, телятина на кости , свинина шашлык	100/100/100	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож.
овощи-гриль (баклажаны, болгарский перец, цукини, помидоры, шампиньоны)	100	
свежие овощи (помидоры, огурцы, болгарский перец)	100	
картофель запеченный (готовый)	100	
микс салат, зелень	70	
соусы	30	
ИТОГО	**700**	

2) Кофе-пауза - кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), слойки с грибами /слойки с курицей (50/50 гр)

3) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 15 до 30 человек) - 950 грн. (с НДС) /1 шеф-повар.**
- **Напитки к барбекю:**

ЛЕТО		
Вино белое, красное сухое. Франция, Испания, Италия	150	60,00 грн
Дегустация 3-х видов пива:		
Пиво для групп более 50 чел		
Пиво разливное «Старопрамен»	500 гр.	40,00 грн.
Пиво разливное «Лёф» темное	500 гр	90,00 грн.
Пиво разливное «1715»	500 гр	40,00 грн.
Пиво для групп до 50 чел		
Пиво бутылочное «Старопрамен», «Стелла Артуа»	500 гр	40,00грн
Пиво бутылочное «Будвайзер»	500 гр	120,00грн
Пиво бутылочное «Хайникен»	330 гр	60,00грн
ЗИМА		
Глинтвейн из белого вина	200 гр.	94,00 грн.
Глинтвейн из красного вина	200 гр.	94,00 грн.

ПИЦЦА

Кто не любит пиццу?! А пицца, приготовленная своими руками, это намного вкуснее и приятнее. Под бокал белого оригинального итальянского, вина, где-то родом из Сардинии или Тосканы, в окружении ненавязчивых ностальгических разговоров в стиле «Самую вкусную пиццу я пробовал (а),когда был (а) в Италии ....» мы поможем Вам освоить это искусство раз и навсегда.

Идея мастер –класса (тимбилдинга):

Пицца мастер-класс – это возможность научиться готовить настоящую итальянскую пиццу, вкус и ценность которой будут намного превосходить одиночные старания, ведь это очевидно – над каждой пиццей будут усердствовать 15 - 30 чел.!

А можно устроить приготовление пиццы в стиле аллегро, в команде, соревнуясь в скорости и творчестве, и тогда, это выйдет превосходный **кулинарный тимбилдинг.** Работа команды, по Вашему желанию, может оцениваться по набору критериев (слаженность работы команды, креатив, украшение блюда и др.). И, конечно, возможность получить заветный **брендированный колпак или фартук Шефа** (возможно, лого Вашей компании) будет предоставлена лучшим. А, возможно, **ужин на двоих в итальянском ресторане...**

Максимальное количество участников: до 30 человек, деление на команды по 10-15 чел.
Длительность: от 1 до 1,5 часов.

Как будет проходить мастер – класс:

На столах размещены заготовленные (сырые) продукты, готовое тесто, соусы и ингредиенты для пиццы. Перед началом мастер класса можно подкрепиться кофе паузой. У каждой команды свой модератор-повар, который показывает тонкости работы с тестом и правильным наполнением пиццы. По свое рецепту (с помощью повара), каждая команда готовит свое эксклюзивное блюдо.
Во время приготовления пиццы в печи, готовим салат «Цезарь с курицей». Повар-модератор знакомит с технологией приготовления.

В случае тимбилдинга выбираем жюри, которое оценивает работу команд. Основными критериями оценивания для жюри могут быть: правильное, органичное сочетание продуктов и вкусов, название блюда, оформление и подача.

Пробуем свои творения совместно, сравниваем с итальянским идеалом, и награждаем лучших.

Стоимость мастер – класса (тимбилдинга): от 480,00 грн.

(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИЦЦЫ:	Выход,гр	Оборудование
тесто	150	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож, скалка, форма для пиццы
соус «Песто»	40	
соус «Пицца», сыр «Моцарелла»	80/80	
ветчина, колбаса с/к, курица, тунец	30/30/30/30	
коктейльная креветка, мидии, кальмары	30/30	
маслины	10	
помидор,болгарский перец, грибы «Шампиньоны»	50/50/30	
ИТОГО	**300**	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ САЛАТА «ЦЕЗАРЬ»:	Выход,гр	Оборудование
микс салата, соус «Цезарь», куриное филе гриль	80/40/80	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож
сыр «Пармезан», перепелиное яйцо, сухарики	20/10/30	
помидоры «Чери»	10	
ИТОГО	**200**	

2) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 10 до 15 человек)- 950 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.**
- **Напитки к пицце:**

Пиво		
Пиво бутылочное «Старопрамен», «1715»	500 гр	40,00 грн.
Пиво разливное «Старопрамен»	500 гр	40,00 грн.
Пиво разливное «Лёф» темное	500 гр	90,00 грн.
Пиво разливное «Будвайзер»	500 гр	120,00 грн.

БОРЩ

Гуцульский, Закарпатский, Станичный, Черниговский, Казачий, Львовский, Литовский, Польский... не счесть вкусов и ароматов, поверий и секретов, не побоимся написать с большой буквы - Борща. А ведь Борщ – это некое единоначалие для народов Восточной и Центральной Европы. Борщ навечно влюбил в себя народы Украины, России, Белоруссии, Литвы, Польши, Венгрии и др. И у каждого региона свой вкус, неповторимый, особый аутентичный. А мы Вас приглашаем на наш Борщ, настоящий, украинский, да еще приготовленный на природе!

Идея мастер-класса (тимбилдинга):

Борщ мастер-класс - это возможность не только попробовать Борщ и все его виды, узнать какой рецепт Вам по вкусу более всего, а также получить заряд положительных эмоций, пробуя уникальное блюдо, чувствуя современность в традиции, отношение к основе национальной кухни.
И как у двух разных хозяек не бывает одинаковых борщей, так и у разных команд. **Тимбилдинг** – отличная возможность насладиться многовкусием, и оценить талант и мастерство каждой команды-создателя своего рецепта.

Хотите Вашим гостям подарить настоящий украинский праздник? **Фестиваль Борща ТМ** – это не просто мастер-класс, тимбилдинг – это настоящее действо, знакомство с культурными традициями украинского народа. А провести его сможет невероятно колоритно и душевно только Юрась Красюк – автор и владелец это проекта, подаривший много лет назад Украине идею и опыт проведения таких Фестивалей.

Максимальное количество участников: до 100 человек,
деление на команды по 20-40 чел.
Длительность мастер класса: от 1.5 до 3 часов.

Как будет проходить мастер – класс:

В зависимости от количества гостей делим на команды 15-30 чел. Команды все режут сами на скорость (в случае тимбилдинга), а потом забрасывают вариться 40 мин- 1 час. Тем временем, пока Борщ варится, каждая команда делает закуски - Канапе из сала, «Бургеры» из сала, Рулетики из сала

По своему, тщательно оберегаемому от других команд рецепту (с помощью специалиста), каждая команда готовит свой эксклюзивный вариант Борща. А затем, после оценки жюри, определения победителя, совместная дегустация. И не забудьте заказать напитки настоящих мужчин к борщу!

Стоимость мастер – класса (тимбилдинга): от 600,00 грн.

(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт -комплект на 1персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ:	Оборудование
свинина, говядина, сало	Доска, фартук, печатки, ковпак, нож
картофель, свекла, лук репчатый ,морковь, капуста б/к, чеснок, болгарский перец	
томатная паста, помидор	
зелень, лимон, соль, перец, сахар, сметана по вкусу	
Выход борща на персону – 500 гр.	

2) Закуски и украинские угощения:

НАИМЕНОВАНИЕ	Выход, гр
потапцы с салом (гренки из черного хлеба, ассорти сала)	50
соления из собственного погреба «Пущи» (помидоры, огурцы, квашеная капуста)	50
канапе из картошечки с селедкой	50
домашнее мясное ассорти (буженина, рулет куриный, язык)	50
колбаса домашняя (с душой приготовленная нашими поварами)	50
свежие овощи с зеленью (помидоры, огурцы, лук зеленый, чеснок, болгарский перец, петрушка, укроп)	50
пампушки чесночные	70

3) Обслуживание официантами 10%

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 15 до 30 человек)- 950 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.**
- **Напитки к Борщу:**

Хреновуха (настойка на хрене), собственного приготовления	100 гр	40,00 грн.
Перцовка «Немиров»	100 гр	40,00 грн.
Водка «Немиров»	100 гр	40,00 грн.
Сок томатный	250 гр	15,00 грн.
Узвар	250 гр	15,00 грн.

РАВИОЛИ

Все мы знаем пресловутые пельмени... но знаете ли Вы откуда берут истоки этого по-своему прекрасного универсального блюда? С нашими мастерами, Вы отправитесь в солнечную Италию, научитесь готовить такие похожие и вместе с тем такие неповторимые и самые симпатичные Итальянские равиоли!

Идея мастер –класса (тимбилдинга):

Равиоли мастер-класс – это возможность рассказать нашим гостям о ярком примере Итальянского кулинарного искусства - равиоли. На практике показать секреты мастерства итальянских кулинаров и конечно насладиться вкусом настоящих равиолей в кругу друзей. Едва произнеся название равиоли, на ум приходят не менее эмоциональные и красивые итальянские названия, местами забавные – фузилли, тортильони, анелли, кавателли...

Итак, помимо **кулинарного тимбилдинга**, который можно организовать, выбрав жюри и оценивая работу команд (критерии - слаженность, быстрота/качество, украшение и креатив и др.), можно проверить свои знания и в макаронных изделиях. Тоже целая римская наука, как оказывается!

Максимальное количество участников: до 60 человек,
деление на команды по 15 до 30 чел.
Длительность мастер класса: до 1.5 часа.

Как будет проходить мастер-класс:

Подкрепившись кофе-паузой делимся на группы. У каждого свое рабочее место, где уже находятся готовое тесто, фарш (готовят с гостями). У каждой группы есть свой модератор – повар. Под его руководством участники готовят равиоли. Пока равиоли варятся, повар – модератор показывает как правильно готовится классический салат «Капрезе».
В случае тимбилдинга перед его началом, по желанию выбираем жюри, которое все время следит за работой групп.

После приготовления своих шедевров для гостей может быть организован ужин, где они смогут дополнительно заказать оригинальное итальянское вино и заняться дегустацией своих кулинарных произведений. И, конечно, возможность получить брендированный колпак или фартук от Шефа (возможно, лого Вашей компании) будет предоставлена лучшим или же ужин на двоих в милом итальянском ресторанчике.

Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 540,00 грн.

(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт - комплект на 1 персону:

Перечень продуктов для равиоли:	Выход,гр	Оборудование
Равиоли с семгой и креветками	150	Доска, скалка, перчатки, колпак, нож, скатерть (одноразовая), фартук
Равиоли с сыром и шпинатом	150	
Равиоли с утиной грудкой	150	
Салат «Капрезе»	150	
Итого	**600**	

2) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

Кофе пауза №1 - кофе натуральный или чай(с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), корзинки с креветочным муссом (50 гр), Ветчина «Парма» с дыней (50 гр)

стоимость : 110,00 грн / 1 чел.

или

Кофе-пауза №2- кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), слойки с грибами /слойки с курицей (50/50 гр)

стоимость : 65,00 грн / 1 чел.

- **Опытный шеф-повар(не менее 1 на группу от 15 до 30 человек)- 950 грн.(с НДС)/1 шеф-повар.**

Напитки на вечернюю дегустацию:		
Вино белое, сухое - Италия	150 гр	60,00 грн.
Вино красное, сухое - Италия	150 гр	60,00 грн.
Десерты:		
Тирамису	50 гр	40,00 грн.
Фисташковая Панна Котта с вишневым соусом	100 гр	60,00 грн.
Домашнее мороженое	50 гр	25,00 грн.

Венский штрудель с Латте- Арт

ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ С ЛАТТЕ- АРТ

Нежный вкус австрийского штруделя знаком всем. А тонкости, именно тонкости приготовления тончайшего теста, немногим. Предлагаем Вашему вниманию мастер-класс, который поведает Вам тайны приготовления этого царя десертов. Вы не только сможете приготовить этот десерт Австрийских царственных особ не выезжая из Украины, но и, впоследствии, порадуете таким десертом своих близких.

Идея мастер-класса:

Вена знаменита не только красотой зданий, и не только людьми, которые в ней жили, но и своим Штруделем, - десертом, который хочет попробовать почти каждый сладкоежка, а приготовить сможет разве что именитый кондитер венского кафе «Демель» или «Централь»... Или нет? Наш мастер-класс ответит на этот вопрос и не только на него, ведь Штрудель лучше всего дегустировать с чашечкой кофе, а наш **мастер класс по Латте – Арт** покажет, что прекрасный вкус сопровождается в умелых руках еще и визуальной красотой.

Максимальное количество участников: до 30 человек, деление на группы по 15 чел.
Длительность мастер класса: до 1 часа.

Как будет проходить мастер – класс:

На столах размещены заготовленные продукты и готовое тесто. У каждой группы свой повар-кондитер, который дает свои профессиональные советы, рекомендации. Повар показывает тонкости приготовления теста и начинки.Команды создают свой шедевр, а пока он выпекается, проходит мастер- класс по Латте –Арт – искусству создания узоров на кофейных напитках.

К готовому ароматному Штруделю официанты предлагают мороженое и сорбет собственного приготовления.

Кстати, а Вы знаете, что кофе можно рисовать картины на бумаге?

Венский штрудель с Латте-Арт

Стоимость мастер-класса: от 250 грн.

(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1 персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ	Выход,гр	Оборудование
Тесто	100	вафельное полотенце, доска, фартук, перчатки, колпак, нож
Яблоки	250	
Изюм	50	
Орехи грецкие	20	
Масло сливочное	10	
Специи	2	
Сахар тростниковый	10	
Корица	1	
Мед	10	
Ванильное мороженое/сорбет	100	
Чай листовой	200	
ИТОГО	250/200	

2) Мастер класс по Латте-Арт (Латте, 250 грамм)

3) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 10 до 15 человек)- 950 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.**

- **Опытный модератор на Латте-Арт (группа от 10 до 15 человек)- 250 грн. (с НДС)/1 модератор.**

АВСТРИЙСКИЙ ЗАХЕР С ЛАТТЕ- АРТ

«Захер» (нем. Sachertorte) — шоколадный торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт является типичным десертом венской кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире. Предлагаем Вашему вниманию мастер-класс, который поведает Вам тайны приготовления этого десерта.
Вы не только сможете приготовить этот десерт Австрийских царственных особ не выезжая из Украины, но и впоследствии, порадуете таким десертом своих близких.

Идея мастер-класса:

Вена знаменита не только красотой зданий, и не только людьми, которые в ней жили, но и своим тортом «Захер», - десертом, который хочет попробовать почти каждый сладкоежка, приготовить сможет разве что именитый кондитер венского кафе «Демель» или «Централь»...
Или нет?
Наш мастер-класс ответит на этот вопрос и не только на него, ведь торт «Захер» лучше всего дегустировать с чашечкой кофе, а наш мастер класс по Латте – Арт покажет, что прекрасный вкус сопровождается в умелых руках еще и визуальной красотой.

Максимальное количество участников: до 30 человек, деление на группы по 15 чел.
Длительность мастер класса: до 1 часа.

Как будет проходить мастер – класс:

На столах размещены заготовленные продукты и готовое тесто. У каждой группы свой повар кондитер, который дает свои профессиональные советы, рекомендации. Повар показывает тонкости приготовления теста и начинки. Команды создают свой шедевр, а пока он выпекается, проходит мастер- класс по Латте –Арт – искусству создания узоров на кофейных напитках.

Кстати, а Вы знаете, что кофе можно рисовать картины на бумаге?

Совет : Вы можете изготовить и украсить один большой корпоративный торт к Вашему вечернему мероприятию (максимум 30 кг.)

Австрийский Захер с Латте-Арт

Стоимость мастер-класса: от 250 грн.

(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1 персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ	Выход,гр	Оборудование
Яйцо	1	вафельное полотенце, доска, фартук, перчатки, колпак, нож
Сахарная пудра	30	
Масло сливочное	30	
Мука	30	
Какао порошок	10	
Джем	50	
Черный шоколад	50	
Сливки	50	
ИТОГО	**250/100**	

2) Мастер класс по Латте-Арт (Латте, 250 грамм)

3) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 10 до 15 человек)- 950 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.**
- **Опытный модератор на Латте-Арт (группа от 10 до 15 человек)- 250 грн. (с НДС)/1 модератор.**

ЭКЛЕРЫ С ЛАТТЕ- АРТ

«Эклер» (перевод с французкого— молния, вспышка) — французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом. Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карему. Предлагаем Вашему вниманию мастер-класс, который поведает Вам тайны приготовления этого десерта.

Вы не только сможете приготовить этот десерт Австрийских царственных особ не выезжая из Украины, но и впоследствии, порадуете таким десертом своих близких.

Максимальное количество участников: до 30 человек, деление на группы по 15 чел.
Длительность мастер класса: до 1 часа.

Как будет проходить мастер – класс:

На столах размещены заготовленные продукты и готовое тесто. У каждой группы свой повар кондитер, который дает свои профессиональные советы, рекомендации. Повар показывает тонкости приготовления теста и начинки. Команды создают свой шедевр, а пока он выпекается, проходит мастер- класс по Латте –Арт – искусству создания узоров на кофейных напитках.

Кстати, а Вы знаете, что кофе можно рисовать картины на бумаге?

Эклеры с Латте-Арт

Стоимость мастер-класса: от 250 грн.
(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1 персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ	Выход,гр	Оборудование
Яйцо	2	вафельное полотенце, доска, фартук, перчатки, колпак, нож
Сахар	30	
Масло сливочное	20	
Мука	60	
Молоко	100	
Сливки сладкие	30	
Черный шоколад	30	
Сливки 36%	30	
Белый шоколад	10	
ИТОГО	312/100	

2) Мастер класс по Латте-Арт (Латте, 250 грамм)

3) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 10 до 15 человек)- 950 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.**
- **Опытный модератор на Латте-Арт (группа от 10 до 15 человек)- 250 грн. (с НДС)/1 модератор.**

Мастер-класс по Приготовлению Коктейлей

МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОКТЕЙЛЕЙ

Всегда восхищались творчеством , динамикой и ловкостью рук бармена?

Увидеть мир барменов изнутри и познать все фишки и тонкости приготовления коктейлей Вы сможете на нашем мастер-классе. Впереди Вас ждут не только академическая и интерактивная части, а и совместная корпоративная дегустация. А значит яркий аккорд гарантирован!

Максимальное количество участников: 100 персон, до 15 персон на1 бармена

Длительность мастер класса до 1,5 часа.

Как будет проходить мастер-класс:

Сначала наши бармены расскажут Вам об истории создания самых популярных коктейлей - «Зеленый Мексиканец», «Маргарита», «Мохито», «Лонг Айленд Айс Ти» и технологии их приготовления. А потом, Вам будет предоставлена возможность перевоплощения: наши бармены покажут как пользоваться барменским оборудованием и инвентарем, Вы сами сможете приготовить свои коктейли и мастерски украсить их фруктами.

А в дождливую или снежную непогоду за окном Вашей компании помогут согреться пряные сказочные истории о глинтвейне, гроге, пунше...

Стоимость мастер класса на персону, в зависимости,сколько вы коктейлей выберете

1) Варианты :

Наименования :	Выход	Цена, грн.
Зеленый Мексиканец	60	93,00
Маргарита	100	143,00
Лонг Айленд Айс Ти	220	184,00
Мохито - в летний период	350	148,00
Глинтвейн -в зимний период	200	103,00

2) Обслуживание официантами **10%**

Дополнительно оплачиваются:

- **Работа бармена - 840 грн.(с НДС). - 1 бармен на группу от 5 до 15 человек.**

Контакты

Пуща
Конгресс Отель

кулинарные
мастер-классы

Конгресс-отель «Пуща»
Киев, Пуща-Водица, ул. Н. Юнкерова, 20

+ 38 (068) 121 29 31 +38 (068) 371 70 70

sales@puscha-hotel.com.ua

www.puscha-hotel.com.ua