



Пуша  
Конгрес Готель

# Пряний смак Різдва

4 зимових каво-брейки,  
3 кулінарних майстер-класи,  
2 новорічних банкети, дзуршет  
+ Open Bar меню



☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



# Кулінарний майстер-клас Різвяний штрудель з глінтвейном



НИЖНИЙ СМАК АВСТРИЙСКОГО ШТРУДЕЛЮ ВІДОМИЙ ВСІМ. А ТОНКОЦІ, САМЕ ТОНКОЦІ ПРИГОТУВАННЯ НАЙТОНКІШОГО ТІСТА - НЕБАГАТЬОМ. ПРОПОНУЄМО ВАШІЙ УВАЗІ МАЙСТЕР-КЛАС, КОТРИЙ ПОВІДАЄ ВАМ ТАЄМНИЦІ ПРИГОТУВАННЯ ЦЬОГО ЦАРЯ ДЕСЕРТІВ.



## Ідея майстер класу:

Відень знаменитий не тільки красою будівель, не тільки людьми, котрі там жили, але й своїм Штруделем - десертом, який хоче спробувати майже кожен ласун, а приготувати зможе хіба що іменитий кондитер віденського кафе "Демель" або "Центрать"... Чи ні? Наш масйтер-клас відповість на це питання і не тільки на нього, адже Штрудель краще за все дегустувати із зігріваючим Глінтвейном.



## Як буде проходити майстер-клас:

На столах розміщені заготовлені продукти і готове тісто. У кожної групи свій повар-кондитер, який дає свої професійні поради, рекомендації. Повар показує тонкощі приготування тіста й начинки. Команди створюють свій шедевр, а поки він випікається, ви зможете насолодитись смаком Глінтвейну.



## МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ УЧАСНИКІВ:

до 30 чоловік,  
розділення групи по 15 чоловік



## ТРИВАЛІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ:

до 1 години

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua





Пуша  
Конгрес Готель



# Різдвяний штрудель з глінтвейном

Кулінарний майстер-клас

Вартість майстер-класу (із НДС)  
на 1 людину і включає в себе:

від **242** грн.

1) Старт-набір на 1 персону:

Перелік продуктів	вихід ,гр	Обладнання
Тісто	100	вафельний рушник, дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Яблуки	250	
Вишня свіжоморожений	120	
Горіхи кедрові	10	
Масло вершкове	10	
Спеції	2	
Цукор тростинний	10	
Кориця	1	
Мед	10	
Разом:	250	

2) Майстер-клас по приготуванню глінтвейну  
на вибір\*: **250** гр.

- \*Глінтвейн із червоного вина
- \*Глінтвейн із білого вина

3) Обслуговування офіціантам 10%

## ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Досвідчений шеф-повар**  
(не менше ніж 1 на групу  
від 10 до 15 чоловік)  
- 840 грн. (з НДС) / 1 шеф-повар
- **Досвідчений модератор на Глінтвейн**  
(група від 10 до 15 чоловік)  
- 250 грн (з НДС) / 1 модератор

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua





☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



# Кулінарний майстер-клас Ризів'яна ванільна панакота з корицею

ПАНАКОТА, НАПЕВНО,  
НАЙНІЖНІШИЙ І  
НАЙЛЕГШИЙ ДЕСЕРТ

ЗІ ВСІХ ІСНУЮЧИХ. ЦЕЙ ДЕСЕРТ ПРИДУМАЛИ ЖИТЕЛІ П'ЄМОНТА, ЩО ЗНАХОДИТЬСЯ НА ПІВНІЧНОМУ ЗАХОДІ ІТАЛІЇ. ДОСЛІВНО ЙОГО НАЗВА ПЕРЕКЛАДАЄТЬСЯ ЯК «КРЕМ ВАРЕНИЙ». ПРОПОНУЄМО ПРИГОТУВАТИ ЇЇ З НАШИМИ КОНДИТЕРАМИ Й ВЛАШТУВАТИ СОБІ СПРАВЖНЄ, ЗІГРІВАЮЧЕ ДУШУ СВЯТО. АДЖЕ НЕ ДАРМА КАЖУТЬ, ЩО ПРИГОТОВАНЕ СВОЇМИ РУКАМИ ЗАВЖДИ СМАЧНІШЕ.



## Ідея майстер класу:

Для того, щоб вразити близьких своїми кулінарними здібностями, не обов'язково проводити на кухні кілька годин, випікаючи торт або винаходячи складні десерти. Вам більше не доведеться довго стояти біля плити, адже завдяки нашому майстер-класу ви легко зможете приготувати страву з незвичайною італійською назвою - панакота. Всього через 30 хвилин від початку приготування солодкий шедевр відправляється в холодильник, після чого його можна подавати до столу. Цей десерт зручно готувати заздалегідь, він стане чудовою прикрасою до святкового столу.



## Як буде проходити майстер-клас:

На столах розміщені заготовлені інгредієнти для майбутнього шедевра. Кожна команда під керівництвом досвідчених кондитерів змішує всі інгредієнти, згідно з рецептом. Готуємо желатин і вершковий мус, розливаємо у формочки. А потім, майже готова панакота відправляється до холодильнику. Поки учасники очікують, можна захопитись приготуванням Глінтвейну.



**МАКСИМАЛЬНА  
КІЛЬКІСТЬ УЧАСНИКІВ:**

до 30 чоловік,  
розділення групи по 15 чоловік.



**ТРИВАЛІСТЬ  
МАЙСТЕР-КЛАСУ:**

до 1 години

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua





☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



кулінарний майстер-клас  
*Різдва на ванільна  
панакота з корицею*

Вартість майстер-класу (із НДС)  
на 1 людину і включає в себе:

від **242** грн.

1) Старт-набір на 1 персону:

Перелік продуктів	вихід ,гр	обладнання
Молоко	100	дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Вершки 36 %	70	
Цукор	50	
Желатин	25	
Ванільна паличка	10	
Кориця	5	
Цукор тростинний	10	
Кориця	1	
Коньяк	10	
Ягоди свіжеморожені	70	
Разом:	250	

2) Майстер-клас по приготування глінтвейну  
на вибір\*: **250** гр.

\*Глінтвейн із червоного вина

\*Глінтвейн із білого вина

3) Обслуговування офіціантам 10%

**ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:**

- **Досвідчений шеф-повар**  
(не менше ніж 1 на групу  
від 10 до 15 чоловік)  
- 840 грн. (з НДС) / 1 шеф-повар
- **Досвідчений модератор на Глінтвейн**  
(група від 10 до 15 чоловік)  
- 250 грн (з НДС) / 1 модератор

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua





☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



# Кулінарний майстер-клас

## Розпис різдвяного пряника та латте-арт



АРОМАТНІ СМАЧНІ І ГАРНІ  
НОВОРІЧНІ ПРЯНИКИ,  
ЩО РОЗПИСАНІ СВОЇМИ  
РУКАМИ СТАНУТЬ ЧУДОВИМИ  
ОРИГІНАЛЬНИМ ПОДАРУНКОМ  
ДЛЯ РІДНИХ І БЛИЗЬКИХ.  
ПРОПОНУЄМО ПРИГОТУВАТИ ІЇ  
З НАШИМИ КОНДИТЕРАМИ  
Й ВЛАШТУВАТИ СОБІ  
СПРАВЖНЄ, ЗІГРІВАЮЧЕ  
ДУШУ СВЯТО. АДЖЕ НЕ  
ДАРМА ГОВОРЯТЬ, ЩО  
ПРИГОТОВАНЕ СВОЇМИ  
РУКАМИ – ЗАВЖДИ  
НАЙКРАЩНИЙ З УСІХ  
ПОДАРУНКІВ



### Ідея майстер класу:

Що може бути кращим у передноворічний час, ніж розпис ароматних імбирних пряників та створення подарунків власними руками? Традиція розпису пряників прийшла до нас із Заходу, та надійно закріпилась в українських домівках. Розпис пряників – особливий чай, коли можна відволіктись від суєти та із думкою про близьких підготувати смачний смаколик на подарунок, або зробити приємне для себе. Крім того, у учасників є можливість, насолодитись не тільки процесом розпису пряників, але й спробувати себе у ролі справжньої бариста та розкрити свою творчість під час Латте-Арту – створенні візерунків на кавових напоях.



### Як буде проходити майстер-клас:

На столах розміщені заготовлені пряники. Перед початком майстер-класу досвідчений кондитер розповідає про історію тіста. Окрім пряників гостям на вибір пропонуються інгредієнти для декору (меренга, цукрова пудра, декілька красителів різних кольорів). Під керівництвом кондитера, кожен учасник розмальовує свої пряники, на власний розсуд. Після цього, набір з трьох пряників запаковується у святкову упаковку. А гості приступають до веселого оформлення Латте Арту.

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua



**МАКСИМАЛЬНА  
КІЛЬКІСТЬ УЧАСНИКІВ:**  
до 20 чоловік,



**ТРИВАЛІСТЬ  
МАЙСТЕР-КЛАСУ:**  
до 1 години





☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



Кулінарний майстер-клас  
*Розпис різдвяного  
пряника та  
латте-арт*

Вартість майстер-класу (із НДС)  
на 1 людину і включає в себе:

від **150** грн.

1) Старт-набір на 1 персону:

Перелік продуктів	вихід ,гр	обладнання
Пряник заготовка	250	дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Меренга на розпис	50	
Разом:	300	

2) Майстер-клас по приготування Латте Арту\*: **250** гр.

3) Обслуговування офіціантам **10%**

**ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:**

- **Досвідчений шеф-повар**  
(не менше ніж 1 на групу  
від 10 до 15 чоловік)  
- 840 грн. (з НДС) / 1 шеф-повар
- **Досвідчений модератор на Глінтвейн**  
(група від 10 до 15 чоловік)  
- 250 грн (з НДС) / 1 модератор

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua





☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



# Банкетне меню 1

із розрахунку 990 грн.  
на гол.



## Салати

	❄ Вихід, гр
Салат з копченою куркою і айсбергом	70
Салат з креветками і шпинатом	50
Салат "Олів'є з язиком"	70
Оселедець під шубою	50

## Холодні закуски

Асорті з твердих сирів з виноградом	30
Наваристий холодець з домашньої курки та свинини	100
Домашнє асорті (буженина, рулет курячий, язик відварний)	50
Патте з печінки з крутонами	50
Помідори фаршировані сирною закускою	50
Соління (помідори, огірки, баклажани, сливи, капуста)	100
Фруктове асорті (мандарини, хурма Шарон, ананас, ківі, виноград)	100

## Тяглі закуски

Хачапурі з сиром	100
Жульєн з куркою і грибами	70

## Тягале

Тальята з індички в апельсиново - ванільному соусі	100
Свинина запечена з грибним соусом	70
Сом на грилі	70
Картопля запечена з розмарином	100
Овочі на грилі (баклажани, цукіні, болгарський перець, печериці)	75

## Напої

Узвар/сік/	300
Морс	200

## Алкогольні напої

Вино червоне, сухе Франція, Італія, Іспанія	150
Вино біле, сухе Франція, Італія, Іспанія	150
Ігристе Іспанія Брюмет, біле брют	150

## Хлібобулочні вироби

Французькі булочки з власної пекарні	100
--------------------------------------	-----

## Наворітний презент від Шеф-кухаря

Профітролі у шоколаді	60
-----------------------	----





Пуша  
Конгрес Готель



# Банкетне меню 2

із розрахунку 1320 грн.  
на гол.



## Салати

	Вихід, гр
Салат з моцарелли, цукіні і м'яти	50
Салат Цезар з куркою	50
Сьомга під шубою	100
Салат з бостона, огірка і скибочок сьомги с/с	50

## Холодні закуски

Асорті італійських ковбас (Парма, мілано росо)	30
Асорті сирів (камамбер, дор-блю, брі, горіхи, мед)	30
Маринувана форель з овочами	50
Домашнє асорті (буженина, рулет курячий, язик відварний)	50
Наваристий холодець з домашньої курки та свинини	100
Соління (помідори, огірки, баклажани, сливи, капуста)	100
Фруктове асорті (мандарини, хурма Шарон, ананас, ківі, виноград)	100

## Торягі закуски

Минці з грибами (шампіньонами)	100
Жульєн з мідій	50

## Торяге

Салтімбока з курки	100
Баранина запечена під журавлинним соусом	100
Морський окунь на грилі	70
Овочі на грилі (баклажани, цукіні, болгарський перець, печериці)	75
Картопля запечена з розмарином	100

## Напої

Узвар/сік/	300
Морс	300

## Алкогольні напої

Вино червоне, сухе Франція, Італія, Іспанія	150
Вино біле, сухе Франція, Італія, Іспанія	150
Ігристе Іспанія Брюмет, біле брют	150
Горілка "Немирів" оригінал	100
Бренді "Сандоман" Іспанія	50

## Хлібобулочні вироби

Французькі булочки з власної пекарні	100
--------------------------------------	-----

## Австрійський презент від Шеф-кухаря

Профітролі у шоколаді	60
-----------------------	----



☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



# Фуршет новорічний

із розрахунку 1110 грн.  
на гол.



## Салати

	Вихід, гр
Салат із цукіні з міланською ковбасою в чарках	50
Олів'є з язиком у кошиках	50
Капрезе міні (моцарела, помідор Чері)соус Песто	50
Салат з копченою куркою і айсбергом	50

## Холодні закуски

Патте з печінки у валовані	50
Мариновані грибочки	50
Домашнє асорті (буженина, рулет курячий, язик відварний)	50
Соління (помідори, огірки, баклажани, сливи)	100
Пряні язички з баклажанів	50
Асорті сирів (камамбер, дор-блю, брі, горіхи, мед)	30
Оселедець з цибулею та картоплею	50
Помідори фаршировані сирною закускою	50

## Тяглі закуски

Пиріг з сьомгою і шпинатом	70
Пиріг з сиром і цибулею порей	70

## Тяглі

Рулет курячий з беконом і сиром	100
Телятина на кістці на грилі	100
Скумбрія запечена з чорносливом	100
Картопля запечена з розмарином	100
Овочі на грилі (баклажани, цукіні, болгарський перець, печериці)	70

## Напої

Узвар/сік/	300
Морс	300

## Соуси

Соус тар-тар	30
Аджика/барбекю соус	30

## Алкогільні напої

Вино червоне, сухе Франція, Італія, Іспанія	150
Вино біле, сухе Франція, Італія, Іспанія	150
Ігристе Іспанія Брюмет, біле брют	75
Горілка "Немирів" оригінал	50

## Хлібобулочні вироби

Французькі булочки з власної пекарні	100
--------------------------------------	-----

## Новорічний презент від Шеф-кухаря

Профітролі у шоколаді	60
-----------------------	----



☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



# Кава-брейки



## Кава Брейк 1

75 грн.

Кава або чай (з молоком або з лимоном)	50/200 гр
Сік	150 гр
Печиво з цукатами	50 гр
Чізкейк із мандариновим желе	50 гр

## Кава Брейк 2

65 грн.

Кава або чай (з молоком або з лимоном)	50/200 гр
Сік	150 гр
Печиво імбирне	50 гр
Мус апельсиновий з корицею і ваніллю	50 гр

## Кава Брейк 3

65 грн.

Кава або чай (з молоком або з лимоном)	50/200 гр
Сік	150 гр
Кекс з прянощами та цукатами	50 гр
Мус імбирний з молочним шоколадом	50 гр

## Кава Брейк 4

65 грн.

Кава або чай (з молоком або з лимоном)	50/200 гр
Сік	150 гр
Штоллен – німецький різдвяний кекс	100 гр

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua





☆☆☆  
Пуша  
Конгрес Готель



Open Bar\*  
\*опційно, під замовлення



## Open Bar 1, \* \*\* (для фуршету, банкету)

Найменування
Узвар
Морс
Вино червоне, сухе Франція, Італія, Іспанія
Вино біле, сухе Франція, Італія, Іспанія
Ламбруско
Коньяк "Шабо" 4з
Горілка "Немирів" оригінал
Мінеральна вода
Чай/Кава
Сік

Вартість	Час
400,00 грн.	2 години
440,00 грн.	3 години
500,00 грн.	4 години
270,00 грн.	замовлення на місці 1 година

## Open Bar 2, \* \*\* (для фуршету, банкету)

Найменування
Секс на пляжі
Джин физ
Зелений мексиканець
Куба Либре
Ламбруско
Горілка "Немирів" оригінал
Мінеральна вода
Чай/Кава
Сік

Вартість	Час
440,00 грн.	2 години
500,00 грн.	3 години
540,00 грн.	4 години
320,00 грн.	замовлення на місці 1 година

\* Open Bar - алкогольні та безалкогольні напої без обмежень.

\*\* Мінімальне замовлення 2 години

Відділ продажу: 044 360 20 72;  
044 360 20 71; 068 371 70 70;  
sales@puscha-hotel.com.ua;  
www.puscha-hotel.com.ua

