



☆☆☆
Пуща
Конгрес Готель

STREET
FOOD

КЕЙТЕРИНГ



ВУЛИЧНА ЇЖА – СПРАВЖНІЙ ТРЕНД ОСТАННІХ РОКІВ!

Підхоплюючи його, ми обзавелися власним обладнанням для гастрономічних заходів на свіжому повітрі: ярмарки, барбекю або кавові фестивалі тепер у мальовничій «ПУЩІ»

МЛИННИЦЯ

дозволяє випікати 6 млинців водночас, з пилу, з жару.



САМОВАР ISTANBUL

(50 літрів) зі станцією для приготування справжньої кави по-східному на 10 турок. Тільки уявіть — ми зможемо водночас пригощати ваших гостей 10-ма чашками за хвилину.



КОТЕЛ "КУНАК"

для гарячих страв і напоїв (60 літрів), в якому ми приготуємо супи, зимові напої на зразок глінтвейну або грогу.



ЩЕДРИЙ КАЗАН

для плову на відкритому вогні (40 літрів), використовуючи який, можна втілити будь-яку ідею східної кухні — приготувати плов, шурпу, овочі-гриль.



КОЗАЦЬКА СКОВОРОДА

універсальна гриль-сковорода для справжньої паелї, картоплі по-домашньому, овочів або будь-яких страв кухонь світу, які потребують смаження та тушкування на відкритому вогні.



ВЕЛИКИЙ МАНГАЛ

(1 метр 20 см завдовжки) для всіляких страв "з димком" — у меню баварські ковбаски, традиційні шашлик і рибка, рум'яні овочі, а також бургери і хачапури на відкритому вогні.



А ще команда конгрес-готелю «Пуца» завжди відкрита до будь-яких ідей та концепцій заходів, навіть якщо доведеться їх втілювати вперше, втілювати складно, втілювати неординарно.

Будь-який з вуличних заходів можна супроводжувати живою музикою і ми з радістю допоможемо вам з цим.

Вражає?
Спробуйте — нові враження
і веселощі гарантовані!

STREET FOOD PARTY

«ФУРШЕТ»

Усі гарячі страви готуються на відкритому вогні при гостях.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Домашнє асорті (буженина, рулет курячий, язик відварний)	50 г
Соління (помідори, огірки, баклажани, сливи)	50 г
Овочеve асорті (огірок, помідор, перець болгарський, зелень)	50 г
Асорті сирів (камамбер, дор-блю, брі, горіхи, мед)	50 г
Фруктове асорті по сезону	50 г
Мариновані грибочки (печериці, опеньки, білі)	50 г
Нарізка сала	50 г

МЛИНЦІ

Млинці 2 шт.	75 г
Сьомга с/с	50 г
Гриби печериці смажені	50 г
Яблука з корицею	30 г

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Ковбаски на грилі зі свинини	100 г
Ковбаски на грилі з курки	100 г
Бургери з яловичиною	150 г

ГАРЯЧЕ

Скумбрія на грилі	80 г
Курячий шашлик	80 г
Свинячий шашлик	100 г
Картопля смажена на сковороді	100 г
Плов з яловичиною	150 г

НАПОЇ

Морс	200 мл
Узвар	200 мл
Какао з маршмеллоу	250 мл
Чай пакетований \ кава по-турецьки	200\50 мл

СОУСИ

Соус "Аджика"	30 г
Соус "Карі гострий"	30 г
Соус "Барбекю"	30 г

АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Глінтвейн з червоного вина/ Сангрія з червоного вина	300 мл
--	--------

ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З ВЛАСНОЇ ПЕКАРНІ

Капкейки в асортименті	100 г
Французькі булочки в асортименті	100 г

**ОРЕНДА ОБЛАДНАННЯ
БЕЗКОШТОВНА НА ТЕРИТОРІЇ ГОТЕЛЮ**

1130

гривень
на 1 людину

+10%
обслуговування



STREET FOOD PARTY

«ФУРШЕТ»

Усі гарячі страви готуються на відкритому вогні при гостях.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Домашнє асорті (буженина, рулет курячий, язик відварний)	50 г
Соління (помідори, огірки, баклажани, сливи)	50 г
Овочеve асорті (огірок, помідор, перець болгарський, зелень)	50 г
Асорті сирів (камамбер, дор-блю, брі, горіхи, мед)	50 г
Фруктове асорті за сезоном	50 г
Мариновані гриби (печериці, опеньки, білі)	50 г
Нарізка сала	50 г

МЛИНЦІ

Млинці 2 шт.	75 г
Курка та гриби печериці смажені	50 г
Яблука з корицею	30 г

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Ковбаски на грилі зі свинини	100 г
Ковбаски на грилі з курки	100 г

ГАРЯЧЕ

Морський окунь на грилі	70 г
Курячий шашлик	70 г
Свинячий шашлик	80 г
Картопля смажена на сковороді	100 г
Плов з яловичиною	150 г

НАПОЇ

Морс	200 г
Узвар	200 г
Чай пакетований \ кава по-турецьки	200\50 мл

СОУСИ

Соус "Аджика"	20 г
Соус "Барбекю"	20 г

АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Глінтвейн з червоного вина / Сангрія з червоного вина	200 мл
---	--------

ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Капкейки в асортименті	100 г
Французькі булочки з власної пекарні	100 г

**ОРЕНДА ОБЛАДНАННЯ
БЕЗКОШТОВНА НА ТЕРИТОРІЇ ГОТЕЛЮ**

899

гривень
на 1 людину

+10%
обслуговування



ОРЕНДА STREET FOOD ОБЛАДНАННЯ

МЛИННИЦЯ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- паливо — дрова
- кількість сковорід
- діаметром 260 мм — 6 шт.
- продуктивність — 5 сек / 1 млинець
- маса 150 кг
- діаметр печі 850 мм
- діаметр парасольки 2500 мм
- висота раб. зони 900 мм
- повна висота 2200 мм
- матеріал — н / ж, черн. сталь
- режим роботи — безперервний

ПЕРСОНАЛ:

- приготування, видача 1-3 людини.



7000

гривень з ПДВ

САМОВАР ISTANBUL

САМОВАР ТА ПОСТ ДЛЯ
ПРИГОТУВАННЯ КАВИ ПО-СХІДНОМУ.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- самовар-термос 20 л
- жаровня з кварцовим піском, d-650 мм
- джезва мідна 250 мл — 6 шт.
- маса: 220 кг
- висота раб. зони 900 мм
- повна висота 2200 мм
- режим роботи — безперервний
- продуктивність —
500 порцій / година — чай і кава
- паливо — дрова, деревне вугілля

ПЕРСОНАЛ:

- приготування, видача 1-3 людини



7000

гривень з ПДВ

КОТЕЛ "КУНАК"

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ,
ЗИМОВИХ НАПОЇВ НА ЗРАЗОК
ГЛІНТВЕЙНУ, АБО ГРОГУ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- паливо — дрова
- маса: 81кг
- продуктивність — 80 л
- діаметр 800 мм
- висота раб. зони 900 мм
- Приготування — перші страви, каша, глінтвейн, грог і т.д

ПЕРСОНАЛ:

- приготування, видача 1 людина.



4000

гривень з ПДВ

ЩЕДРИЙ КАЗАН

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ
СТРАВ СХІДНОЇ КУХНІ
НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- паливо — дрова
- маса: 60 кг
- продуктивність — 40 л
- діаметр 600мм
- висота раб. зони 800 мм
- приготування — плов, соте овочеве, булгур з овочами і т.д

ПЕРСОНАЛ:

- приготування, видача 1 людина.



2000

гривень з ПДВ

КОЗАЦЬКА СКОВОРОДА

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СПРАВЖНЬОЇ ПАЕЛІ,
КАРТОПЛІ ПО-ДОМАШНЬОМУ ТА
РІЗНОМАНІТНИХ СТРАВ КУХОНЬ СВІТУ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- паливо — дрова
- маса: 100 кг
- продуктивність — 20 кг
- діаметр 1000 мм
- висота раб. зони 1250 мм
- регульована висота
- матеріал — чавун
- приготування — м'ясо,
гриби, овочі, паелья

ПЕРСОНАЛ:

- приготування, видача 1 людина.



4000

гривень з ПДВ

ВЕЛИКИЙ МАНГАЛ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- паливо — дрова / вугілля
- маса: 70 кг
- довжина, ширина: 1500x300 мм
- висота раб. зони 900 мм
- шампури 15 шт.
- решітка BBQ 3 шт.
- совок
- кочерга
- продуктивність — 20 -30 кг / год.

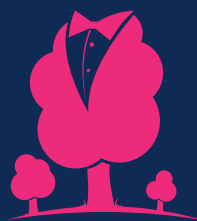
ПЕРСОНАЛ:

- приготування, видача 1 людина.



2000

гривень з ПДВ



Пуща

Конгрес Готель

Конгрес-готель "Пуща"
04075, м. Київ, вул. Миколи Юнкерова, 20

ВІДДІЛ ПРОДАЖУ:

тел.: +38 (044) 360 20 72

+38 (044) 360 20 71

+38 (068) 371 70 70

sales@puscha-hotel.com.ua

www.puscha-hotel.com.ua