

Борщ

Мастер -класс

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 настоящим мужчинам к борщу!



Стоимость мастер – класса (тимбилдинга): от 308,00 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)	100
соленья из собственного погреба «Пуци» (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)	100
свежие овощи с зеленью (помидоры, огурцы, лук зеленый, чеснок, болгарский перец, петрушка, укроп)	100
пампушки чесночные	70

3) Обслуживание официантами 10%

Дополнительно оплачиваются:

• Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 15 до 30 человек)- 840 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.

• Напитки к Борщу:

Хреновуха (настойка на хрене), собственного приготовления	100 гр	32,00 грн.
Перцовка «Немиров»	100 гр	32,00 грн.
Водка «Немиров»	100 гр	32,00 грн.
Сок томатный	250 гр	15,00 грн.
Узвар	250 гр	15,00 грн.

