КУЛІНАРНІ
МАЙСТЕР-КЛАСИ

МАЙСТЕР-КЛАСИ

Пуща
КОНГРЕСС ОТЕЛЬ

ЗМІСТ

Східний Майстер-клас..... 3

Барбекю Майстер-клас..... 5

Борщ Майстер-клас..... 7

Віденський Штрудель з Латте-Арт..... 9

СХІДНИЙ
Майстер-клас

Ви напевно пробували колись справжній плов, коли один вид розсипчастих зерен рису, насичених ароматом м'яса, морквою і зірою, викликає захват. Смак справжнього плову не можна сплутати з жодним іншим блюдом. А чи пробували Ви самі приготувати саме такий?

Ми пропонуємо Вам осягнути секрети приготування цього кулінарного шедевра, які Ви зможете віртуозно застосовувати при виїзді на природу компанією і вдома.

Східний майстер-клас допоможе Вам зануритися в атмосферу сходу, відчути і навчитися відтворювати пряний насичений колорит, властивий страв середньоазіатської кухні, і можливо, Ви зможете відшукати свій власний секрет приготування цієї страви, ту родзинку, яка і перетворює все його інгредієнти в вишукану страву.

Максимальна кількість учасників: до 80 осіб, розподіл на команди по 15–20 осіб. Тривалість майстер-класу: 1–1,5 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

На столах розміщені заготовлені порізані сирі продукти: м'ясо – свинина, баранина, яловичина (в залежності від обраного Вами варіанту) – а також овочі, зелень і спеції.

У кожної команди свій кухар-модератор, який професійними порадами та рекомендаціями допоможе і проконтролює процес приготування страви.

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

- На початку ми нарізаємо овочі та закладаємо їх в казан.
- Після того , як овочі підсмажилися, додаємо в казан м'ясо і тушкуємо разом з овочами.
- Додаємо прянощі та рис.
- По готовності плов залишається на 10–15 хвилин, щоб настоятися, а в цей час можна відволіктися на каву та підкріпитися самсою з м'ясом і пахлавою.
- І, нарешті, готовий плов розкладається всім учасникам, а далі спільна дегустація, та відпочинок.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ:
ВІД 1000 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1. Старт-набір на 1 персону на вибір (один з трьох)

ВИ МОЖЕТЕ ОБРАТИ	*Вихід, г*	*Обладнання*
ВАРІАНТ № 1 - 1000,00 грн. **Плов зі свинини** Рис басматі, свинина, морква, цибуля, масло рослинне, спеції, часник, нут	500	
ВАРІАНТ № 2 - 1150,00 грн. **Плов з баранини** Рис басматі, баранина, морква, цибуля, масло рослинне, спеції, часник, нут	500	Дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
ВАРІАНТ № 3 - 1150,00 грн. **Плов з яловичини** Рис басматі, яловичина, морква, цибуля, масло рослинне, нут, спеції, часник	500	

2. **Салат овочевий з червоною цибулею** - помідори, огірки, болгарський перець, цибуля червона, масло рослинне (250 г)

3. **Перерва на каву** - фільтр-кава з молоком або чай з лимоном (50/200 г), сік (150 г), самса з м'ясом (50 г), пахлава з горіхами і медом (50 г)

4. **Обслуговування** офіціантами **12%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Досвідчений кухар-модератор (не менше 1 на групу від 15 осіб) - 3000 грн. (з ПДВ)**
1 кухар-модератор

- **Напої до майстер-класу:**

Мінеральна вода	0,5 мл	40,00 грн
Горілка Nemiroff Original	0,5 мл	400,00 грн
Бренді Шабо «1788»	0,5 мл	600,00 грн
Вино біле, сухе (Італія, Франція або Україна)	0,75 мл	700,00 грн
Вино червоне, сухе (Італія, Франція або Україна)	0,75 мл	700,00 грн

БАРБЕКЮ

Майстер-клас

Традиція виїздів на шашлики у нас, мабуть, одна з найсильніших у світі. Звичайно, в інших країнах є барбекю, але обов'язкові шашлички під травневі свята, а потім паруючий мангал все літо: на дачі, на березі річки, в найближчому ліску — це особливості тільки нашого відпочинку. До речі, а Ви вмієте смачно готувати шашлик або барбекю?

Барбекю майстер-клас — це можливість не тільки спробувати справжній стейк, крильця барбекю та дізнатися який рецепт Вам до смаку найбільше, але також отримати командний заряд позитивних емоцій — готуючи, пробуючи і пригощаючи інших просмаженим шматочком м'яса тільки що з вогню. А майстер-клас, заснований в дусі змагань (потрібно буде додатково залучити ведучого) — вже відмінний **кулінарний тимбілдинг**, де робота команди, за Вашим бажанням, може оцінюватися по набору критеріїв (злагодженість роботи команди, креатив, прикраса страви та ін.).

Максимальна кількість учасників: до 80 осіб, розподіл на команди по 15–20 чоловік.
Тривалість майстер-класу: 1–1,5 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

На столах розміщені заготовлені продукти: м'ясо (не мариноване), соуси і спеції, овочі, зелень. На початку, поки гості збираються, можна зробити додатково перерву на каву і перекусити. Це буде дуже доречно, тому що спокуса від виду і запаху золотистої скоринки, прожарюватися на вогні, буде посилюватися, а трапеза почнеться не раніше ніж через годину після початку майстер-класу.

У кожної команди свій кухар-модератор, який дає свої унікальні професійні поради, рекомендації. За своїм рецептом, кожна команда готує своє ексклюзивне блюдо. У разі **тимбілдінга (з ведучим)**, вибираємо журі з числа учасників, яке стежить за роботою груп. А далі — спільна дегустація, емоції, оцінки та відпочинок.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ:
ВІД 1550 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1. Старт-набір на 1 персону:

СТАРТ-НАБІР НА 1 ПЕРСОНУ:	***Вихід, г.***	***Обладнання***
Крильця, телятина на кістці, шашлик зі свинини	100/100/100	
Овочі-гриль (баклажани, болгарський перець, цукіні, томати, печериці)	100	Дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Свіжі овочі (помідори, огірки, болгарський перець)	100	
Картопля запечена з розмарином (готова)	100	
Салат “Сан Марино” (язик, перепелине яйце, сир сулугуні, помідор чері)	70	
Соуси	30	
РАЗОМ	***700***	

2. **Перерва на каву** - фільтр-кава з молоком або чай з лимоном (50/200 г), сік (150 г), слойки з грибами та сиром / слойки з куркою (50/50 г)
3. Під час доготування гарячих страв на фуршетну лінію додаються асорті твердих сирів (50 г.) та домашнє асорті (буженина, рулет курячий, язик відварний) 50 г))
4. Обслуговування офіціантами 12%

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Досвідчений кухар-модератор (не менше 1 на групу від 15 до 20 осіб) - 3000 грн. (з ПДВ) 1 кухар-модератор.**

- **Напої до майстер-класу:**

ВЛІТКУ

Вино біле/червоне, сухе (Італія, Франція або Україна)	750 мл	700,00 грн
Дегустація 3-х видів пива:		
Пиво для груп більше 50 осіб		
Пиво розливне Staropramen	500 мл	100,00 грн
Пиво розливне «1715»	500 мл	100,00 грн
Пиво для груп до 50 осіб		
Пиво пляшкове Staropramen	500 мл	100,00 грн
Пиво пляшкове «1715»	500 мл	100,00 грн
Пиво пляшкове Tuborg	500 мл	100,00 грн

ВЗИМКУ

Глінтвейн з білого вина	200 мл	150,00 грн
Глінтвейн з червоного вина	200 мл	150,00 грн

БОРЩ

Майстер-клас

Борщ — символ української кулінарної культури та достатку. А чи знаєте ви, як багато різновидів борщу існує сьогодні? Більше десятка: Гуцульський, Закарпатський, Станичний, Чернігівський, Козачий, Львівський, Литовський, Польський... не порахувати смаки, аромати, повір'я та секрети приготування, а споживання розійшолося далеко за межі України та набуло широкого поширення в національних кухнях сусідніх народів.

Страва унікальна своїм балансом солодкого, кислого та ароматного. Тому якщо ви хочете приготувати смачний борщ, вам потрібно пам'ятати, що основа може бути будь-якою: м'ясною, овочевою і навіть рибною, головна умова – насиченість, за рахунок різноманітних інгредієнтів, багатства овочів та зелені.

А ми Вас запрошуємо приготувати, наш справжній, український Борщ, на природі та удосконалити свої кулінарні навички з максимальним дотриманням традицій!

ІДЕЯ МАЙСТЕР-КЛАСУ

Борщ майстер-клас - це можливість не тільки спробувати борщ і всі його види та дізнатися який рецепт Вам до смаку найбільше, але також отримати заряд позитивних емоцій, пробуючи унікальне блюдо, відчуваючи сучасність в традиції, ставлення до основи національної кухні.

І як у двох різних господарок не буває однакових борщів, так не буває їх і у різних команд. **В разі організації тімбилдингу є** відмінна можливість насолодитися різноманітністю смаків і оцінити талант та майстерність кожної команди- творця свого рецепта.

Максимальна кількість учасників: до 80 осіб, розподіл на команди по 15–20 осіб.
Тривалість майстер-класу: 1,5–2 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

Залежно від кількості гостей, ділимо їх на команди по 15–20 осіб. Після чого частина команди займається пасіровкою, а друга частина нарізанням овочів. Поетапно все закладається в казан і вартиться 40 хв - 1год.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ:
ВІД 1000 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1. Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:	***Обладнання***
Свинина, яловичина, сало	Дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Картопля, буряк, цибуля ріпчаста, морква, капуста б/к, часник, болгарський перець	
Томатна паста, помідор	
Зелень, лимон, сіль, перець, цукор, сметана за смаком	
ВИХІД БОРЩУ НА ПЕРСОНУ - 500 Г	

2. Закуски і українські частування:

НАЗВА:	***Вихід, г.***
Потапці з салом (грінки з чорного хліба, асорті сала)	50
Соління з власного льоху «Пущі» (помідори, огірки, квашена капуста)	50
Домашнє м'ясне асорті (буженина, рулет курячий, язик)	50
Ковбаса домашня	50
Свіжі овочі з зеленню (помідори, огірки, цибуля зелена, часник, болгарський перець, петрушка, кріп)	50
Пампушки часникові	70
ВИХІД БОРЩУ НА ПЕРСОНУ – 500 Г	

3. **Обслуговування** офіціантами **12%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Досвідчений кухар-модератор (не менше 1 на групу від 15 до 20 осіб) - 3000 грн. (з ПДВ) 1 кухар-модератор.**
- **Напої до Борщу:**

Перцівка Nemiroff	50 мл	60 грн
Горілка Nemiroff	50 мл	60 грн
Сік томатний	200 мл	70 грн
Узвар	200 мл	70 грн

ВІДЕНСЬКИЙ ШТРУДЕЛЬ
З ЛАТЕ-АРТ

Ніжний смак австрійського штруделя знайомий усім. Але далеко не всім відомі тонкощі приготування найтоншого тіста. Пропонуємо Вашій увазі майстер- клас, який розповість Вам таємниці приготування цього царя десертів. Ви не тільки зможете приготувати цей десерт Австрійських царствених осіб не виїжджаючи з України, а й згодом порадуєте таким десертом своїх близьких.

ІДЕЯ МАЙСТЕР-КЛАСУ

Відень знаменитий не тільки красою будівель, і не тільки людьми, які в ньому колись жили, а й своїм Штруделем – десертом, який хоче спробувати майже кожен.

Наш майстер-клас відповість на це питання і не тільки на нього, адже Штрудель найкраще дегустувати з чашкою кави, а наш майстер-клас по Лате-Арт покаже, що прекрасний смак супроводжується в умілих руках ще й візуальної красою.

Максимальна кількість учасників: до 20 осіб, розподіл на команди по 10 осіб.
Тривалість майстер-класу: до 1 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

На столах розміщені заготовлені продукти і готове тісто. У кожної групи є свій кухар-кондитер, який дає свої професійні поради та рекомендації. Кухар показує тонкощі приготування тіста і начинки. Команди створюють свої шедеври, а поки вони випікаються проходить майстер-клас по Лате-арт — мистецтву створення візерунків на кавових напоях.

До готового ароматного Штруделя офіціанти пропонують морозиво і сорбет власного приготування.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ:
ВІД 950 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1. Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:	***Вихід, г***	***Обладнання***
Тісто	100	Вафельний рушник, дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Яблука	250	
Ізюм	50	
Горіхи волоські	20	
Масло вершкове	10	
Спеції	2	
Цукор тростинний	10	
Кориця	1	
Мед	10	
Ванільне морозиво / сорбет	100	
Чай листовий	200	
РАЗОМ	***250 /200***	

2. **Майстер-клас по Лате-Арт (Лате, 250 г)**

3. **Обслуговування** офіціантами **12%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Досвідчений кондитер-модератор (не менше 1 на групу від 15 до 20 осіб) - 3000 грн. (з ПДВ) 1 шеф-кухар.**

- **Досвідчений модератор на Лате-Арт (групи по 10 чоловік) - 3000 грн. (з ПДВ) 1 модератор.**

КУЛІНАРНІ
МАЙСТЕР-КЛАСИ

Адреса: Конгрес-готель «Пуща»
04075, м. Київ, вул. Миколи Юнкерова, 20

Відділ продажу:

Тел: +380 68 371 70 70
e-mail: sales@puscha-hotel.com.ua

Пуща
КОНГРЕС ГОТЕЛЬ

www.puscha-hotel.com.ua