



STREET FOOD КЕЙТЕРИНГ



Пуца

КОНГРЕС ГОТЕЛЪ

ВУЛИЧНА ЇЖА - СПРАВЖНІЙ ТРЕНД ОСТАННІХ РОКІВ

Підхоплюючи його, ми обзавелись власним обладнанням для гастрономічних заходів на свіжому повітрі і тепер Ви маєте можливість провести у нас:

- тимбилдинги та івенти зі смачною їжею гриль;
- барбекю паті;
- ярмарки та різдвяні свята;
- фестивалі національної вуличної їжі.

ОБЛАДНАННЯ, НА ЯКОМУ МИ ГОТУЄМО

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 СКОВРОДА

універсальна гриль-сковорода для справжньої паельї, 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 мизрадістю допоможемо вам з цим.

Вражає?

Спробуйте - нові враження і веселощі гарантовані!

STREET FOOD PARTY

2100 грн

на 1 людину

+10% обслуговування

«ФУРШЕТ»

Гарячі страви готуються на відкритому вогні при гостях

Холодні закуски

| | |
|--|----|
| М'ясная нарізка (індичка/к, окіст свинний, карбонат с/к, Сервелат) | 50 |
| Овочева асорті (огірок, помідор, перець болгарський) | 50 |
| Асорті Сулугуні з м'ятою | 50 |
| Тарілка зелені | 10 |

Гарячі закуски

| | |
|---------------------------------------|----|
| Млинці з куркою та грибами (печериці) | 50 |
| Асорті ковбасок власного виробництва | 70 |

Основне

| | |
|-------------------------------|-----|
| Скумбрія на грилі | 60 |
| Свинний шашлик | 80 |
| Курачий шашлик | 100 |
| Плов з яловичиною | 100 |
| Овочі на грилі | 100 |
| Картопля смажена на сковороді | 150 |
| Люля кебаб із баранини | 80 |

Соуса

| | |
|---------------------|----|
| Соус "Тар-Тар" | 20 |
| Аджика/Барбекю соус | 30 |

Напої

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Сік | 200 |
| Компот ягідний | 200 |
| Чай пакетований / Кавапо-турецьки | 100/25 |

Алкогольні напої

| | |
|-------------------|-----|
| Вино червоне сухе | 150 |
|-------------------|-----|

Хлібобулочні вироби

| | |
|---|-----|
| Кап кейк васортименті | 50 |
| Асорті булочек власного виробництва, лаваш, грісіні | 100 |

Послуга шеф-кухаря при замовленні Street Food - 2500 грн. 1 кухар для однієї станції.

ОРЕНДА ОБЛАДНАННЯ БЕЗКОШТОВНА НА ТЕРИТОРІЇ ГОТЕЛЮ

STREET FOOD PARTY

2300 грн

на 1 людину

+10% обслуговування

«ФУРШЕТ»

Гарячі страви готуються на відкритому вогні при гостях

Холодні закуски

| | |
|--|----|
| Асорті італійських ковбас (Парма, мілано, фуєт) | 50 |
| Овочева асорті (огірок, помідор, перець болгарський, зелень) | 50 |
| Асорті Сулугуні з м'ятою | 50 |
| Аджабсандалі по-грузинськи | 50 |
| Хумус з овочевою сальсою | 50 |
| Тарілка зелені | 10 |

Гарячі закуски

| | |
|-----------------------------|-----|
| Млинці з сьомгою ташпинатом | 50 |
| Асорті ковбасок на грилі | 100 |

Основне

| | |
|-------------------------------|-----|
| Сібасна грилі | 60 |
| Шашлик із свинини | 100 |
| Шашлик із курки | 100 |
| Каре телятини на грилі | 100 |
| Овочі на грилі | 100 |
| Картопля смажена на сковороді | 150 |

Соуса

| | |
|------------------|----|
| Соус "Барбекю" | 40 |
| Соус "Бабагануш" | 30 |
| Соус "Тар-тар" | 20 |

Напої

| | |
|------------------------------------|--------|
| Сік | 200 |
| Компот ягідний | 200 |
| Чай пакетований / Кава по-турецьки | 100/25 |

Алкогольні напої

| | |
|-------------------|-----|
| Вино червоне сухе | 150 |
|-------------------|-----|

Хлібобулочні вироби

| | |
|---|-----|
| Кап кейк васортименті | 50 |
| Асорті булочек власного виробництва, лаваш, грісіні | 100 |

Послуга шеф-кухаря при замовленні Street Food - 2500 грн. 1 кухар для однієї станції.

ОРЕНДА ОБЛАДНАННЯ БЕЗКОШТОВНА НА ТЕРИТОРІЇ ГОТЕЛЮ

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 1-3людини.

7000 грн
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 1-3людини.

7000 грн
з ПДВ

ОРЕНДА STREET FOOD ОБЛАДНАННЯ



КОТЕЛ «КУНАК»

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

Технічні дані:

- паливо - дрова
- маса - 81 кг
- 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 грн
з ПДВ



ЩЕДРИЙ КАЗАН

ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ СХІДНОЇ
КУХНІ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Технічні дані:

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

Персонал:

- приготування, видача 1 людина.

2000 грн
з ПДВ

ОРЕНДА STREET FOOD ОБЛАДНАННЯ



КОЗАЦЬКА СКОВОРОДА

ДЛЯ ПРИГОТУВАННІ 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 людина.

4000 грн
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
- ародуктивність - 20-30 кг/ год.

3000 грн
з ПДВ





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

Відділ продажу:

Тел: +380 68 121 29 31

+380 68 371 70 70

e-mail: sales@puscha-hotel.com.ua



Пуца

КОНГРЕС ГОТЕЛІ

www.puscha-hotel.com.ua