



КУЛІНАРНІ
МАЙСТЕР-КЛАСИ

МАЙСТЕР-КЛАСИ

ЗМІСТ

Східний Майстер-клас.....	3
Грузинський Майстер-клас.....	5
Барбекю Майстер-клас.....	7
Піца Майстер-клас.....	9
Борщ Майстер-клас.....	11
Равіолі Майстер-клас.....	13
Віденський штрудель з Лате-Арт.....	15
Австрійський Захер з Лате-Арт.....	17
Еклери з Лате-Арт.....	19
Майстер-клас з приготування коктейлів.....	21



СХІДНИЙ Майстер-клас

Ви напевно пробували колись справжній плов, коли один вид розсипчастих зерен рису, просочених 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 досягнути 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 100 осіб, розподіл на команди по 15–25 чоловік.
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 і разом з м'ясом закладаємо в казан.
- * Після того, як овочі готові, додаємо в казан прянощі і рис.
- * По готовності плов відставляється на 10–15 хвилин, щоб настоятися, а в цей час можна перерватися на каву та підкріпитися самсою, м'ясом і баклавою.
- * І, нарешті, готовий плов розкладається всім учасникам, а далі спільна дегустація, нагородження переможців та відпочинок.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 550 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

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

ВИ МОЖЕТЕ ОБРАТИ

ВАРІАНТ № 1 - 550,00 грн.

Плов зі свинини

Рис басматі, свинина, морква, цибуля, масло рослинне, спеції, часник, нут

ВАРІАНТ № 2 - 600,00 грн.

Плов з баранини

Рис басматі, баранина, морква, цибуля, масло рослинне, спеції, часник, нут

ВАРІАНТ № 3 - 600,00 грн.

Плов з яловичини

Рис басматі, яловичина, морква, цибуля, масло рослинне, нут, спеції, часник

Вихід, г Обладнання

500

500

Дошка, фартух,
рукавички,
ковпак, ніж

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), баклава з горіхами і медом (50 г)

4) **Обслуговування** офіціантами **10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 15 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Напої до майстер-класу:

Мінеральна вода

0,5 мл 25,00 грн

Горілка Nemiroff оригінал

0,5 мл 250,00 грн

Бренді Шабо «1788»

0,5 мл 400,00 грн

Вино біле, сухе Франція «Saint Vincent»,
Італія «Cuvee del Centenario», Іспанія «Castillo Alonso»,
Грузія «Цинандалі»

0,75 мл 350,00 грн

Вино червоне, сухе Франція «Saint Vincent»,
Італія «Cuvee del Centenario», Іспанія «Castillo Alonso»,
Грузія «Сапераві»

0,75 мл 350,00 грн



ГРУЗИНСЬКИЙ

Майстер-клас

Хочете дізнатися секрети грузинської кухні і навчитися готувати рідкісні смачні страви під керівництвом досвідченого кухаря, та ще й невеликою компанією?

Ексклюзивний майстер-клас з приготування «риби в морській солі» відкриє для Вас новий, неймовірний, і справді, королівський смак риби.

Під керівництвом досвідченого кухаря-наставника Ви також зможете приготувати справжній Хачапурі і домашній салат Аджапсандалі.

Освоївши ці рецепти, ви зможете часто радувати своїх близьких і друзів шедеврами грузинської кухні.



Максимальна кількість учасників: до 20 осіб, розподіл на команди по 5–10 чоловік.
Тривалість майстер-класу: 1–1,5 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

На столах розміщені заготовлені продукти — риба, овочі, сіль і спеції.

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

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

- * На початку запікаємо овочі на багатті для салату.
- * Після того, як готові овочі для салату, готуємо форель в солі і відправляємо на 20 хвилин на кухню для запікання.
- * Поки запікається риба, учасники доробляють салат і смачний хачапурі.
- * Кухар покаже, як правильно дістати готову форель з солі і розкласти на блюді разом з салатом і хачапурі.

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

1) Старт-набір на 1 персону:

ВИ МОЖЕТЕ ОБРАТИ	Вихід, г	Обладнання
Салат з запечених овочів Болгарський перець, баклажан, кабачок, цибуля, помідор, олія оливкова, зелень	250	
Хачапурі з сиром Тісто дріжджове, сир сулугуні молодий	150	Дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж.
Форель річкова в солі Форель річкова, морська сіль, тархун, лимон	200	
РАЗОМ	600	

2) **Перерва на каву** - фільтр-кава з молоком або чай з лимоном (50 / 200 г), сік (150 г), слойки з куркою (50), слойки з сиром і грибами (50)

3) **Обслуговування офіціантами 10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 5 до 10 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.**
- **Напої до майстер-класу:**

Мінеральна вода	0,5 мл	25,00 грн
Горілка Nemiroff оригінал	0,5 мл	250,00 грн
Бренді Шабо «1788»	0,5 мл	400,00 грн
Вино біле, сухе Франція «Saint Vincent», Італія «Cuvee del Centenario», Іспанія «Castillo Alonso», Грузія «Цинандалі»	0,75 мл	350,00 грн
Вино червоне, сухе Франція «Saint Vincent», Італія «Cuvee del Centenario», Іспанія «Castillo Alonso», Грузія «Сапераві»	0,75 мл	350,00 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, пробуєчи 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 тимбілдінг**, де робота команди, за Вашим бажанням, може оцінюватися по набору критеріїв (злагодженість роботи команди, креатив, прикраса страви та ін.). І, звичайно, кращим буде надана можливість отримати заповітний **брендований ковпак або фартух шефа** (можливо, з логотипом Вашої компанії). А, можливо, **вечерю на двох в грузинському ресторані...**



Максимальна кількість учасників: до 80 осіб, розподіл на команди по 15–25 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 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 (з допомогою кухаря), 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, захват, оцінки та оплески, нагородження переможців та відпочинок.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 850 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

СТАРТ-НАБІР НА 1 ПЕРСОНУ:	Вихід, г	Обладнання
Крильця, телятина на кістці, шашлик із свинини	100/100/100	
Овочі-гриль (баклажани, болгарський перець, цукіні, томати, печериці)	100	
Свіжі овочі (помідори, огірки, болгарський перець)	100	Дошка, фартух,
Картопля запечена з розмарином (готова)	100	рукавички,
Мікс-салат, зелень	70	ковпак, ніж
Соуси	30	
РАЗОМ	600	

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) **Обслуговування** офіціантами **10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 15 до 20 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Напої до майстер-класу:

ВЛІТКУ

Вино біле / червоне, сухе Франція «Saint Vincent», Італія «Cuvee del Centenario», Іспанія «Castillo Alonso»

Дегустація 3-х видів пива:

Пиво для груп більше 50 осіб

Пиво розливне Staropramen

Пиво розливне «1715»

Пиво для груп до 50 осіб

Пиво пляшкове Staropramen

Пиво пляшкове «1715»

Пиво пляшкове Heineken

ВЗИМКУ

Глінтвейн з білого вина

Глінтвейн з червоного вина

750 мл 350,00 грн

500 мл 50,00 грн

500 мл 50,00 грн

500 мл 50,00 грн

500 мл 50,00 грн

330 мл 80,00 грн

200 мл 120,00 грн

200 мл 120,00 грн



ПІЦА

Майстер-клас

Хто не любить піцу! А піца, приготована своїми руками — це набагато смачніше і приємніше. Під келих білого оригінального італійського вина родом звідкись з Сардинії або Тоскани, в оточенні ненав'язливих ностальгічних розмов в стилі «Найсмачнішу піцу я пробував / пробувала, коли був / була в Італії ...», з нашою допомогою Ви зможете освоїти це мистецтво раз і назавжди.

ІДЕЯ МАЙСТЕР-КЛАСУ

Піца майстер-клас – це можливість навчитися готувати справжню італійську піцу, смак і цінність якої будуть набагато перевершувати поодинокі старання, адже це очевидно: над кожною піцою будуть старатися 15–30 чоловік!

А можна влаштувати приготування піци в стилі алегро, в команді, змагаючись у швидкості і творчості, і тоді це вийде чудовий **кулінарний тимблдінг (потрібно буде додатково залучити ведучого)**. Робота команди, за Вашим бажанням, може оцінюватися за набором критеріїв (згадженість роботи команди,

креатив, краса страви та інших). І, звичайно, кращим буде надана можливість отримати заповітний **брендований ковпак або фартух від шефа (можливо, з логотипом Вашої компанії)**. А, можливо, вечерю на двох в італійському ресторані...



Максимальна кількість учасників: до 30 осіб, розподіл на команди по 10–15 чоловік.
Тривалість майстер-класу: 1–1,5 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

На столах розміщені заготовлені продукти, готове тісто, соуси та інгредієнти для піци. Перед початком майстер-класу можна зробити перерву на каву та підкріпитися. У кожної команди є свій кухар-модератор, який показує тонкощі роботи з тістом і правильним наповненням піци. За своїм рецептом (за допомогою кухаря), кожна команда готує своє ексклюзивне блюдо.

Під час приготування піци в печі, готуємо салат «Цезар з куркою». Кухар-модератор знайомить з технологією приготування.

У разі тимблдінга, вибираємо журі, яке оцінює роботу команд. Основними критеріями оцінювання для журі можуть бути: правильне, органічне поєднання продуктів і смаків, назва страви, оформлення і подача.

Пробуємо свої творіння спільно, порівнюємо з італійським ідеалом, і нагороджуємо кращих.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 650 ГРН. (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПІЦИ:

	Вихід, г	Обладнання
Тісто	150	
Соус песто	40	
Соус «Піца», сир моцарела	80/80	Дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж, качалка, форма для піци
Шинка, ковбаса с/к, курка, тунець	30/30/30/30	
Коктейльна креветка, мідії, кальмари	30/30	
Маслини	10	
Помідор, болгарський перець, гриби печериці	50/50/30	
РАЗОМ	300	

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ ДЛЯ САЛАТУ «ЦЕЗАР»:

	Вихід, г	Обладнання
Мікс листя салату, соус «Цезар», куряче філе гриль	80/40/80	Дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Сир пармезан, перепелине яйце, сухарики	20/10/30	
Помідори чері	10	
РАЗОМ	200	

2) **Обслуговування** офіціантами **10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 10 до 15 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Напої до майстер-класу:

Пиво пляшкове Staropramen	500 мл	50,00 грн
Пиво пляшкове Львівське «1715»	500 мл	50,00 грн
Heineken	330 мл	80,00 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 розійшлося 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, пробуєчи 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. **Тимбілдинг (в разі тимбілдинга і залучення ведучого)** — відмінна можливість насолодитися різноманітністю смаків і оцінити талант та майстерність кожної команди-творця свого рецепта.

Хочете подарувати Вашим гостям справжнє українське свято? **Фестиваль Борщу ТМ** — це не просто майстер-клас або тимбілдинг — це справжнє дійство, знайомство з культурними традиціями українського народу. А провести його зможе неймовірно колоритно і душевно тільки ведучий Юрась Красюк – автор і власник цього проекту, який багато років тому подарував Україні ідею і досвід проведення таких фестивалів.



Максимальна кількість учасників: до 100 осіб, розподіл на команди по 20–25 чоловік.
Тривалість майстер-класу: 1,5–3 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

Залежно від кількості гостей, ділимо їх на команди по 15–30 чоловік. Команди все ріжуть самі на швидкість (в разі тимбілдинга), а потім закидають варитися на 40 хвилин – 1 годину.

За власним рецептом, ретельно збереженим (за допомогою фахівця) від інших команд, кожна команда готує свій ексклюзивний варіант борщу. Потім, після оцінки журі та визначення переможця, настає час для спільної дегустації. І не забудьте замовити напої справжніх чоловіків до борщу!

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 600 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:

Свинина, яловичина, сало

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

Обладнання

Дошка, фартух,
рукавички,
ковпак, ніж

2) **Закуски і українські частування:**

НАЗВА:

Потапці з салом (грінки з чорного хліба, асорті сала)

Соління з власного льоху «Пущі» (помідори, огірки, квашена капуста)

Домашнє м'ясне асорті (буженина, рулет курячий, язик)

Ковбаса домашня (з душею приготована нашими кухарями)

Свіжі овочі з зеленню (помідори, огірки, цибуля зелена, часник, болгарський перець, петрушка, кріп)

Пампушки часникові

ВИХІД БОРЩУ НА ПЕРСОНУ – 500 Г

Вихід, г

50

50

50

50

50

50

70

3) **Обслуговування** офіціантами **10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 15 до 20 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Напої до Борщу:

Перцівка Nemiroff

50 мл

25 грн

Горілка Nemiroff

50 мл

25 грн

Сік томатний

200 мл

20 грн

Узвар

200 мл

20 грн



РАВІОЛІ

Майстер-клас

Всі ми добре знаємо пельмені... Але чи знаєте Ви, звідки бере витоки ця по-своєму прекрасна універсальна страва? З нашими майстрами Ви подорожуєте в сонячну Італію, навчитеся готувати такі схожі, і в той же час такі неповторні, самі симпатичні Італійські равіолі!

ІДЕЯ МАЙСТЕР-КЛАСУ

Равіолі майстер-клас – це можливість розповісти нашим гостям про яскравий приклад італійського кулінарного мистецтва – равіолі; на практиці показати секрети майстерності італійських кулінарів і, звичайно, дати Вам можливість насолодитися смаком справжніх равіолі в колі друзів. Ледве вимовивши назву равіолі, Ви відразу згадуєте не менш емоційні і красиві, а місцями і забавні італійські назви: фузілі, тортільоні, анелі, кавателі...

Отже, крім **кулінарного тимблдинга (із залученням ведучого)**, який можна організувати, вибравши журі і оцінюючи роботу команд (критерії – злагодженість, швидкість / якість, краса і креатив та інші), можна перевірити свої знання в макаронних виробках. Теж ціла римська наука, як виявляється!



Максимальна кількість учасників: до 60 осіб, розподіл на команди по 15-20 чоловік.
Тривалість майстер-класу: 1,5-3 години.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

Підкріпившись в перерві на каву, ділимося на групи. У кожного своє робоче місце, де вже знаходяться готове тісто, фарш (готують разом з гостями). У кожної групи є свій кухар-модератор. Під його керівництвом учасники готують равіолі. Поки равіолі варяться, кухар-модератор показує, як правильно готується класичний салат «Капрезе».

У разі тимблдинга, за бажанням, перед його початком вибираємо журі, яке весь час стежить за роботою груп.

Після приготування шедеврів, для гостей може бути організована вечеря, де вони зможуть додатково замовити оригінальне італійське вино і зайнятися дегустацією своїх кулінарних витворів. І, звичайно, кращим буде надана можливість отримати заповітний брендований ковпак або фартух від шефа (можливо, з логотипом Вашої компанії), або ж вечерю на двох в милому італійському ресторанчику.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 680 ГРН. (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ ДЛЯ РАВІОЛІ:

	Вихід, г	Обладнання
Равіолі з сьомгою і креветками	150	Дошка, качалка, рукавички, ковпак, ніж, скатертина (одноразова), фартух
Равіолі з сиром і шпинатом	150	
Равіолі з качиною грудкою	150	
Салат «Капрезе»	150	
РАЗОМ	600	

2) **Обслуговування офіціантами 10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

Перерва на каву № 1 - фільтр-кава з молоком або чай з лимоном (50/200 г), сік (150 г), тарталетки з креветочним мусом (50 г), шинка «Парма» з динєю (50 г)

Вартість: 210,00 грн / 1 людину

або

Перерва на каву № 2 - фільтр-кава з молоком або чай з лимоном (50/200 г), сік (150 г), слойки з грибами / слойки з куркою (50/50 г)

Вартість: 95,00 грн / 1 людину

- **Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 10 до 15 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.**

НАПОЇ НА ВЕЧІРНЮ ДЕГУСТАЦІЮ:

Вино біле сухе (Італія)	150 гр	70,00 грн.
Вино червоне сухе (Італія)	150 гр	70,00 грн.

ДЕСЕРТИ:

Тірамісу	50 гр	50,00 грн.
Фісташкова Пана-кота з вишневим соусом	100 гр	120,00 грн.
Домашнє морозиво	50 гр	30,00 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 візуальною красою.



Максимальна кількість учасників: до 20 осіб, розподіл на команди по 10 чоловік.
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.

До речі, а чи Ви знаєте, що кавою можна малювати картини на папері?

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 350 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:

	Вихід, г	Обладнання
Тісто	100	
Яблука	250	
Ізюм	50	
Горіхи волоські	20	
Масло вершкове	10	
Спеції	2	Вафельний рушник, дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
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 10%

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 15 до 20 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Досвідчений модератор на Лате-Арт (групи по 10 чоловік) - 400 грн. (з ПДВ) / 1 модератор.



АВСТРИЙСКИЙ ЗАХЕР З ЛАТЕ-АРТ

«Захер» (нім. Sachertorte) — це шоколадний торт, винахід австрійського кондитера Франца Захера. Торт є типовим десертом віденської кухні і, разом з тим, одним з найпопулярніших тортів в світі. Пропонуємо Вашій увазі майстер-клас, який розповість Вам таємниці приготування цього десерту.

ІДЕЯ МАЙСТЕР-КЛАСУ

Якщо ви колись опинитеся у Відні, загляньте в місцеві кондитерські та обов'язково скуштуйте знаменитий шоколадний торт «Захер», заради якого можна проїхати половину Європи. Ніжні коржі, що тануть у роті шоколад і приємна кислинка абрикосового конфітуру не залишать Вас байдужими і навіть тих, хто спокійно ставиться до випічки

Ви не тільки зможете приготувати цей десерт Австрійських царствених осіб не виїжджаючи з України, а й згодом порадуєте таким десертом своїх близьких.

Торт «Захер» 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 30 осіб, розподіл на команди по 10 чоловік.
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 речі, а чи Ви знаєте, що кавою можна малювати картини на папері?

Порада: Ви можете виготовити і прикрасити один великий корпоративний торт до Вашого вечірнього заходу (максимум 30 кг).

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 350 ГРН. (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:	Вихід, г	Обладнання
Яйце	1	
Цукрова пудра	30	
Масло вершкове	30	
Борошно	30	Вафельний
Какао порошок	10	рушник,
Джем	50	дошка, фартух,
Чорний шоколад	50	рукавички,
Вершки	50	ковпак, ніж
РАЗОМ	250 /100	

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

3) Обслуговування офіціантами 10%

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 10 до 15 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Досвідчений модератор на Лате-Арт (група по 10 чоловік) - 400 грн. (з ПДВ) / 1 модератор.



ЕКЛЕРИ З ЛАТЕ-АРТ

Еклери, прийшли до нас із французької кухні, зараз можна зустріти у кожному кафе. Заварне тісто, з якого роблять їх, вважається дуже складним у приготуванні, тому не всі господині наважуються приготувати еклери в домашніх умовах. Насправді, готувати цей десерт не так складно, якщо знати деякі секрети. Освоївши замішування заварного тіста, Ви навчитеся робити тістечка з різною начинкою, дивуючи своїх близьких, друзів та гостей. Не випадково французькі кондитери вважають, що кухар, який навчився робити еклери, отримав посвяту в майстри кондитерського мистецтва.

Пропонуємо Вашій увазі майстер-клас, який розповість Вам таємниці приготування цього десерту.



Максимальна кількість учасників: до 20 осіб, розподіл на команди по 10 чоловік.
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 речі, а чи Ви знаєте, що кавою можна малювати картини на папері?

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ: ВІД 350 ГРН (З ПДВ), ЩО ВКЛЮЧАЄ:

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:	Вихід, г	Обладнання
Яйце	2	
Цукор	30	
Масло вершкове	20	
Борошно	60	
Молоко	100	Вафельний рушник, дошка, фартух, рукавички, ковпак, ніж
Сливки солодкі	30	
Чорний шоколад	30	
Вершки 36%	30	
Білий шоколад	10	
РАЗОМ	312 /100	

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

3) Обслуговування офіціантами 10%

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- Досвідчений шеф-кухар (не менше 1 на групу від 10 до 15 осіб) - 1200 грн. (з ПДВ) / 1 шеф-кухар.
- Досвідчений модератор на Лате-Арт (група по 10 чоловік) - 400 грн. (з ПДВ) / 1 модератор.



МАЙСТЕР-КЛАС З ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ

Завжди захоплювалися творчістю, динамікою і спритністю рук бармена?

Побачити світ барменів з середини і пізнати всі фішки і тонкощі приготування коктейлів Ви зможете на нашому майстер-класі. Попереду Вас чекають не тільки академічна і інтерактивна частини, а й спільна корпоративна дегустація. А значить яскравий акорд гарантовано!



Максимальна кількість учасників: до 20 осіб.
Тривалість майстер-класу: до 1,5 годин.

ЯК ПРОХОДИТИМЕ МАЙСТЕР-КЛАС:

Спочатку наші бармени розкажуть Вам про історію створення найпопулярніших коктейлів — «Зелений Мексиканець», «Маргарита», «Мохіто», «Лонг Айленд Айс Ті» — і технології їх приготування. А потім Вам буде надана можливість перевтілення: наші бармени покажуть, як користуватися барменським обладнанням та інвентарем, а Ви самі зможете приготувати свої коктейлі і майстерно прикрасити їх фруктами.

А в дощову або снігову неgodу за вікном Вашої компанії пряні казкові історії про глінтвейн, грог, пунш допоможуть Вам зігрітися.

ВАРТІСТЬ МАЙСТЕР-КЛАСУ НА ПЕРСОНУ, ЗАЛЕЖНО, СКІЛЬКИ КОКТЕЙЛІВ ВИ ВИБЕРЕТЕ

1) Старт-набір на 1 персону:

ПЕРЕЛІК ПРОДУКТІВ:

Зелений Мексиканець

Маргарита

Лонг Айленд Айс Ті

Мохіто – влітку

Глінтвейн – взимку

Вихід, г

Ціна, грн.

60

100,00

100

150,00

220

210,00

350

160,00

200

120,00

2) **Обслуговування** офіціантами **10%**

ДОДАТКОВО ОПЛАЧУЮТЬСЯ:

- **Послуги бармена - 1000 грн. (з ПДВ) - 1 бармен на групу від 5 до 15 осіб.**



КУЛІНАРНІ
МАЙСТЕР-КЛАСИ

Адреса: Конгрес-готель «Пуща» 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



— ★ ★ ★ —

Пуща

КОНГРЕС ГОТЕЛЬ

www.puscha-hotel.com.ua