

New кейтеринг

# HUNGRY BUNNY

МЫ ЗНАЕМ КАК  
СДЕЛАТЬ ВЕЧЕРИНКУ  
ВКУСНОЙ И ЯРКОЙ



**КЕЙТЕРИНГ  
НОВОГО  
ПОКОЛЕНИЯ**

---

Hungry Bunny – это пропаганда вкусной еды, креативной подачи и индивидуального подхода.

---

Мы готовим из свежих продуктов,  
поддерживаем философию осознанного  
потребления.

# Наши Фишки

1

Коммуникация с бренд-шефом face to face, а не через менеджера

2

Формирование уникальной food концепции мероприятия

3

Проведение мастер-класса для гостей

4

Подача блюд с wow-эффектом и стилизацией под кухню мира

5

Сезонность блюд и использование локальных продуктов

6

Анимационные станции

# HUNGRY BUNNY

УНИКАЛЬНАЯ  
FOOD  
КОНЦЕПЦИЯ

## НАША ЗАДАЧА

Сделать ваше событие ярким и концептуальным. Погрузить гостей в другой мир на несколько часов, где они смогут расслабиться, ощутить новые вкусы и прокачать свою насмотренность

### SPECIAL

Авторское предложение

### EXOTIC

Таиланд / Мексика / Япония

### BBQ DRIVE

Барбекю / Бургеры / Стейки

### TRADITIONAL

Италия / Франция / Испания / Авторская

### DRINK ABOUT

Коктейли / Игристое



HUNGRY TEAM

## **ВНЕ ВРЕМЕНИ**

Наши идеи, команда и еда находятся в будущем, создавая нечто новое.

## **КАЧЕСТВО**

Лично выбираем продукты.  
15 лет опыта работы шеф-поварами, применения правильных техник и правильного хранения.



быстрая связь  
в telegram

# EXAMPLE MENU

## Special

1. Пате из печени в томатной глазури
2. Рошер с пате из печени кролика в шоколаде
3. Татаки из говядины на хлебной подушке
4. Оливье с маринованными креветками и красной икрой
5. Томатный шот с гуакамоле на хрустящем начосе
6. Форшмак в корнете из бородинского хлеба
7. Аэробагет в беконе с соусом чеддер
8. Тар-тар из говядины с хурмой и копченым кремом
9. Тар-тар из лосося на чипсе из нори
10. Морские камни с копченой скумбрией на съедобном песке
11. Крокеты с соусом бешамель и морепродуктами
12. Куриный рулет в глазури хойсин
13. Рулет из дорадо с муссом и аспарагусом
14. Муссовое крем брюле в стаканчике
15. Фрукты в лимонной меренге
16. Маршмелоу с шоколадным соусом

# STARTERS

- 1. Пате из печени в томатной глазури
- 2. Рошер с пате из печени кролика
- 3. Татаки из говядины на хлебной подушке
- 4. Оливье с маринованными креветками



# STARTERS

5. Томатный шот с гуакамоле на хрустящем начосе

6. Форшмак в корнете из бородинского хлеба

7. Аэробагет в беконе с соусом чеддер

8. Тар-тар из говядины с хурмой и копченым кремом



5



6



7



8



# STARTERS

- 9. Тар-тар из лосося на чипсе из нори
- 10. Морские камни с копченой скумбрией
- 11. Крокеты с соусом бешамель и морепродуктами
- 12. Куриный рулет в глазури хойсин



9



10



11



12

# STARTERS

13. Рулет из дорадо с муссом и аспарагусом

14. Муссовое крем брюле в стаканчике

15. Фрукты в лимонной меренге

16. Маршмелоу с шоколадным соусом



**13 14**

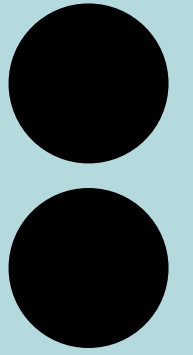


**15 16**



# OUR CLIENTS

---



ISAAC PINTOSEVICH  
SYSTEMS



Бизнес  
Конструктор



CEO CLUB UKRAINE



Young  
Business  
Club



НОВИЙ  
канал




Snap Inc.

---

# **Предложение на ваше мероприятие**

---

[С деталями можно ознакомиться здесь](#)



---

УСТРОИТЬ  
НЕЗАБЫВАЕМУЮ  
ВЕЧЕРИНКУ

---

Телефонный  
номер

+380 50 773 5985  
Вадим, шеф-повар концепта

---



быстрая связь  
в telegram

**КОНТАКТНАЯ  
ИНФОРМАЦИЯ**

