

М'ясно-сирний гастробокс

удом за 15 хвилин

Що покласти, як поєднати
та скільки коштує

 15 хвилин  2-4 особи  Просто і смачно



Що таке гастробокс?

Гастробокс — це контейнер із відсіками, у якому порціями розкладені готові до вживання закуски: м'ясні делікатеси, сир, хрусткі та свіжі додатки.

-  Як невелике фуршетне меню
-  Порційний і зручний для перенесення
-  Підійде для свята, пікніка, офісу або подарунка
-  Ви контролюєте склад, свіжість і бюджет

 Головна відмінність від шаркутері-дошки — формат. Дошка розрахована на компанію й стоїть посеред столу, а гастробокс — порційний і зручний у будь-якій ситуації.



Формула 2-2-2-2

Ідеальний баланс смаку та текстур

2 м'ясні позиції



Сиров'ялений або сирокочений + м'якший варено-копчений

80–100 г на 2 особи

2 сири



Один пружний, один свіжий або м'який

100–120 г на 2 особи

2 хрусткі елементи



Хлібці, грінки, горіхи (окремо від вологих продуктів)

2–3 хлібці на людину, жменя горіхів

2 акценти



Одне свіже або солодке, один соус

100–150 г фруктів, 1–2 ст. л. соусу

2/6

Як зібрати гастробокс за 15 хвилин

- 0–3 хв — База**
Дістаньте м'ясо та сир із холодильника, підготуйте контейнер із відсіками. Злийте розсіл і обсушіть сири.
- 3–6 хв — Сир**
Наріжте халумі пластинами, моцарелу розірвіть руками, а адигейський — кубиками. Викладіть у окремий відсік.
- 6–9 хв — М'ясо**
Розкладіть нарізки: прошутто, саямі, бастурму, балик. Додайте м'ясні делікатеси.
- 9–12 хв — Додатки**
Викладіть хлібці, горіхи, фрукти, черрі. Підготуйте соус.
- 12–15 хв — Фінальні штрихи**
Розставте все красиво, додайте гілочки зелені, закрийте кришкою.

 **Порада:** використовуйте готові нарізки — це значно економить час.



4/6

3 ідеї м'ясно-сирного боксу

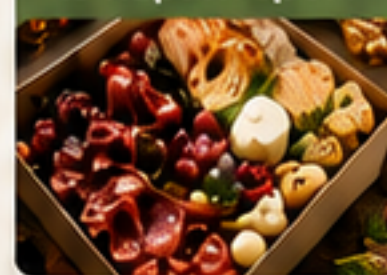
Класичний антипасті



- Прошутто
- Саямі з фісташками
- Халумі та моцарела
- Виноград, черрі
- Хлібці з насінням
- Мед або гірчиця

Для 3–4 осіб
(приблизно 1 000 г)

Український із характером



- Бастурма
- Балик «Марочний»
- Сулугуні та адигейський
- Груша, горіхи
- Пряні хлібці
- Джем або мед

Для 2–4 осіб
(приблизно 800 г)

Легкий і свіжий



- Прошутто
- Моцарела
- Сезонні фрукти
- Грінки або хлібці
- Оливки
- Соус на вибір

Для 2–3 осіб
(приблизно 700 г)

5/6

Скільки це коштує?

Приклад вартості основних продуктів для боксу на 2 особи
(ціни орієнтовні, залежно від асортименту та ваги унаковок)

Продукт	Приклад від ТМ «Маршалок»	Орієнтовна ціна, грн
М'ясні делікатеси (2 види)	Прошутто, бастурма	140–220
Сири (2 види)	Халумі, моцарела	120–200
Хлібці / грінки	3 насінням, з травами	40–70
Фрукти, горіхи	Виноград, груша, мікс горіхів	60–100
Соус	Мед, джем, гірчиця	20–40
Разом (орієнтовно)	—	380–630

 Вдома ви платите лише за продукти, а не за збирання та оформлення, тож це вигідніше, ніж готовий кейтеринговий набір.

Смакуйте краще разом із ТМ «Маршалок»!

6/6

Додатково корисно знати

 **Розрахунок на різну кількість гостей**
2 особи — 80–100 г м'яса, 100–120 г сиру
4 особи — 160–200 г м'яса, 200–240 г сиру
6 осіб — 240–300 г м'яса, 300–360 г сиру

 **Як зберігати і транспортувати**
У холодильнику (до 4 °C). Для виїзду — термосумка та охолоджувальний елемент. Не залишати без охолодження понад 2 години (за >32 °C — 1 годину).

 **Поєднання смаків**
Прошутто + моцарела + груша
Бастурма + м'який сир + черрі
Саямі + халумі + гірчиця
Балик + адигейський + зелень

 **Часті запитання**
• Чим відрізняється від дошки?
• Які продукти купити на двох?
• Яка орієнтовна ціна?
• Чи є алергени? — див. опис товарів.

