



CONCORD CATERING

В СТОИМОСТЬ МЕНЮ ВКЛЮЧЕНО

- Обслуживание поварами и официантами (1 человек на 8-12 гостей)
- Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД
- Мебель, текстиль, бокалы, фарфор
- Разработка индивидуального меню и концепции мероприятия
- Возможность выбора уникальных накрытий в SHOW-ROOM
- Дегустации меню в собственных ресторанах «Русский Амбир» или «Старая Таможня»

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

- Подбор площадок для проведения мероприятий
- Аренда тентовых конструкций
- Флористическое оформление
- Световое и музыкальное оборудование
- Услуги сомелье
- Кастинг официантов
- Организация фейерверков и лазерных шоу





CONCORD CATERING

Приветственный коктейль №1

Канapé

Гравлакс из лосося со сливочным кремом и желе из клюквы 40 г

Чоризо с козьим сыром на свекольном чипсе 40 г

Томатный макарон с кремом из моцареллы 40 г

Напитки

Выбор соков

Минеральная вода

Стоимость на человека не менее 800 рублей



Приветственный коктейль №2

Канapé

Копченая форель с кремом из хрена и икрой из балъзамика 40 г

Пармская ветчина с печеньем из пармезана и топинадом из оливок 40 г

Маринованная свекла с козьим сыром 40 г

Напитки

Prosecco сервируется вишней Мараскино 150 мл

Минеральная вода

Стоимость на человека 1 300 рублей





CONCORD CATERING

Приветственный коктейль №3

Канape

Осетровая икра на сливочном креме и бриошь 25 г

Фаланги камчатского краба 20 г

Парфе из утиной печени с желе из мандарина 25 г

Напитки

Коктейль Kir Royal, сервируется клубникой 150 мл

Минеральная вода

Стоимость на человека 2 500 рублей





CONCORD CATERING

Ужин № 1

Закуски, сервированные в центре стола 930 г/чел

Слабосоленая форель 40 г

Атлантическая сельдь, сервируется картофелем и красным луком 60 г

Буженина в пряных травах с кремом из хрена 50 г

Карпаччо из цыпленка 40 г

Кавказские сыры, сервируются сухофруктами и орехами 60 г

Салат "Оливье" с говядиной 100 г

Цезарь с фермерским цыпленком 100 г

Традиционный греческий салат 80 г

Соленья из дубовой бочки 50 г

Свежие овощи и зелень 100 г

Свежие фрукты 150 г

Пирожки "Карасики" (с капустой, с картофелем и грибами) 100 г

Свежеиспечённые булочки со сливочным маслом 70г

Горячая закуска

Турнедо из пулярки с соусом из лесных грибов 150 г

Горячее блюдо на выбор:

Филе морского окуня с цитрусовым соусом на подушке из ризотто 280 г

или

Цыпленок Cordon Bleu, сервируется пюре из желтой моркови 280 г

Напитки

Минеральная вода 500мл

Домашний морс из карельских ягод 250мл

*Свежесваренный кофе, чай **

** без ограничения на протяжении всего мероприятия*

Стоимость на персону не менее 3 800 рублей

Выход блюд на персону 1360 г

Выход напитков на персону не менее 1000 мл



CONCORD CATERING

Ужин № 2

Pre set

Мишель из печеной свеклы и козьего сыра 70 г

Закуски, сервированные в центре стола 930 г/чел

Гравлакс из лосося 35 г

Нежные ломтики клякача холодного копчения 35 г

Коллекция итальянских ветчин и колбас 50 г

Кавказские сыры, сервируются сухофруктами и орехами 60 г

Подкопчённое филе цыпленка с ромейном и пармезаном 100 г

Салат с говядиной, ростками сои и тайской заправкой 100 г

Мини-моцарелла, цветные томаты черри с песто и салатом корн 100 г

Грузди в сметане 50г

Свежие овощи и зелень 100 г

Свежие фрукты 150 г

Пирожки "Карасики" (с капустой, с картофелем и грибами) 100 г

Свежеиспечённые булочки со сливочным маслом 70г

Горячая закуска

Крем-брюле из шампанского с раковыми шейками 150 г

Сорбе

Сорбе из клюквы 80 г

Горячее блюдо на выбор:

Ладожский судак, сервируется печёными овощами 280 г

или

Телячьи щечки деми-гласс с муслином из картофеля и томатами конфи 280 г

Напитки

Минеральная вода 500мл

Домашний морс из карельских ягод 250мл

*Свежесваренный кофе, чай **

** без ограничения на протяжении всего мероприятия*

Стоимость на персону не менее 5 000 рублей

Выход блюд на персону 1510 г

Выход напитков на персону не менее 1000 мл



CONCORD CATERING

Ужин № 3

Pre set

«Мозайка» из тунца и лосося с грядкой из овощей 100 г

Закуски, сервированные в центре стола 830 г/чел

Гравлакс из лосося 35 г

Ломтики нерки с икрой из бальзамика 35 г

Пряный ростбиф с кремом из хрена 50 г

Выдержанные ветчины и колбасы (парма, брезаола, копа, хамон) 50 г

Благородные сыры (пармезан, бри, дорблю, тет-де-муан, трюфельный) 60 г

Свежий листовой салат с рукколой, тигровыми креветками, черри и авокадо 100 г

Теплый салат с ростбифом и брусничным соусом 100 г

Греческий салат с гигантскими оливками 100 г

Маринованные белые грибы 50 г

Свежие овощи и зелень 100 г

Свежие фрукты и ягоды 150 г

Свежеиспеченные булочки с двумя видами ароматного масла 70г

Горячая закуска

Утиная грудка конфи с имбирной грушей паннакотой из моркови 150г

Сорбе

Сорбе «весеннее яблоко» в карамели 80 г

Горячее блюдо на выбор:

Радужная форель с палентой из спаржи и пюре из кукурузы 280 г

или

Медальоны из говядины с соусом из розмарина и картофелем дофинуа 280 г

Петифюры от Магазина Купцов Елисеевых 50 г

(Макарони/Велюровые мини-пирожные/Шоколад/Нуга/Меренги)

Напитки

Минеральная вода 500мл

Выбор соков 250мл

Домашний морс из карельских ягод 250мл

Свежесваренный кофе, чай *

* без ограничения на протяжении всего мероприятия

Стоимость на персону не менее 7 000 рублей

Выход блюд на персону 1490 г

Выход напитков на персону не менее 1000 мл



CONCORD CATERING

Ужин № 4

Pre set

«Осенний сад» с Вишней из foie grass 60 г

Закуски, сервированные в центре стола 840 г/чел

Коллекция ломтиков копчёного, маринованного, парового лосося с соусом из укропа и апельсина 60 г

Подкопченная осетрина, сервируется каперсами 35 г

Сашими из тунца, сервируется васаби и имбирём 35 г

Карпаччо из утки домашнего копчения с ягодным соусом 40 г

Выдержанные ветчины и колбасы (парма, брезаола, копа, хамон) 50 г

Благородные сыры (пармезан, бри, дорблю, тет-де-муан, трюфельный) 60 г

Салат из камчатского краба с манго 100 г

Салат с маринованной грушей, пармой и сыром дор блю 100 г

Салат из запечённой тыквы и говядины 100 г

Салат из сладких помидоров с домашней моцареллой и соусом песто 100 г

Антипасти к вину: каперсы, вяленые томаты, гигантские маслины и оливки 50 г

Свежие овощи и зелень 100 г

Свежие фрукты и ягоды 150 г

Свежеиспечённые булочки с двумя видами ароматного масла 70г

Горячая закуска

Морские гребешки в капучино из белого вина, сервируется осетровой икрой и свежей спаржей 120 г

Сорбе

Сорбе Kir Royal с сусальным золотом 80 г

Горячее блюдо на выбор:

Филе чилийского сибаса с молодыми овощами и спаржей 280 г

или

Медальоны из говядины premium ribeye с овощами на гриле 280 г

Петифюры от Магазина Купцов Елисеевых 50 г

(Макарони/Велюровые мини-пирожные/Шоколад/Нуга/Меренги)

Напитки

Минеральная вода 500мл

Выбор соков 250мл

Домашний морс из карельских ягод 250мл

*Свежесваренный кофе, чай **

** без ограничения на протяжении всего мероприятия*

Стоимость на персону не менее 10 000 рублей

Общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1520 г

Общий выход напитков на персону не менее 1000 мл



CONCORD CATERING

Предложение по алкогольным напиткам:

Игристое вино

Valdo, Prosecco Extra Dry DOC - 2300 руб.

Cava Roger Goulart Reserva Brut – 2500 руб.

"Usad'ba Divnomorskoe" Blanc de Blancs Extra Brut 2014- 5500 руб.

Шампанское

Nicolas Feuillatte Brut Reserve – 9 500 руб.

Ruinart, Rose Brut – 20 250 руб.

Белое вино

Chateau Marotte, Bordeaux AOC, 2016 – 2400 руб.

Domaine Denis Race, Chablis Premier Cru "Montmains" AOC, 2015 – 7 000 руб.

Minini, Pinot Grigio, Veneto IGT, 2016 – 2500 руб.

Vina Real, Blanco. Viura, Rioja DOC, 2016 – 2500 руб.

Ventisquero, "Clasico" Sauvignon Blanc, 2016 – 2700 руб.

"Usad'ba Divnomorskoe" Chardonnay, 2014 - 5500 руб.

Красное вино

Chateau Haut Branda AOC, 2016 – 2400 руб.

Chateau Citran, Haut-Medoc AOC Cru Bourgeois, 2011 – 7000 руб.

Minini, Chianti, Toscana, DOCG, 2017 – 2500 руб.

Vina Real, Crianza, Rioja DOC, 2015 – 2 500 руб.

Ventisquero, "Clasico" Cabernet Sauvignon, 2016 – 2700 руб.

"Usad'ba Divnomorskoe", Marselan, 2014 – 5500 руб.

Водка

Царская 0,5 л - 1800 руб.

Царская Золотая «Купцов Елисеевых» 500 мл. - 2500 руб.

Beluga Nobl 0,7 л. – 3 500 руб.

Grey Goose, 0,7 л – 5500 руб.

Виски

"Chivas Regal" 12 Y.O., 0,7 л – 6 500 руб.

Macallan "Fine Oak" 12 Y.O., 0,7 л – 9 000 руб.

Macallan "Fine Oak" 18 Y.O., 0,7 л – 24 000 руб.

Коньяк

Martell V.S. 0,7 л – 5 800 руб.

Hennessy V.S.O.P. 0, 7 л – 11 500 руб.

Camus X.O., 0.5 л – 24 000 руб.



CONCORD CATERING

Варианты свадебного торта:

Торт от Магазина Купцов Елисеевых

**разработаем любой дизайн*



В центре Петербурга, на углу Невского проспекта и Малой Садовой улицы, расположен знаменитый старейший русский гастроном — Магазин Купцов Елисеевых. Здесь представлены как широкий ассортимент кондитерских изделий собственного производства, так и сладкие шедевры со всего мира. Лучший шоколад из Швейцарии, Бельгии, Италии и Сербии, Британские конфеты ручной работы уже давно полюбились петербуржцам за разнообразие начинок и высокое качество шоколада. Невозможно не заметить марципановые фрукты, изготовленные вручную итальянскими кондитерами, и глазированные фрукты — любимейший десерт французских монархов. Шоколадье готовят свежий натуральный шоколад с орехами, фруктами и даже цветами, пекари угощают нежным, хрустящим печеньем из миндальной муки, и, конечно, порадуют вас знаменитые на весь город макароны Купцов Елисеевых с начинкой из белого шоколада и сливок. Карамелье Магазина Купцов Елисеевых создают потрясающие композиции из карамели, которые украсят любой праздник.



CONCORD CATERING

Портфолио мероприятий:





CONCORD CATERING

Варианты декорирования в центре стола:



Варианты сервировки:





CONCORD CATERING

Варианты формы официантов:

