

ТАПАСЫ	вес гр.
Моцарелла, томаты черри, базилик — 2 шт.	40
Ананас, мята и моцарелла — 2 шт.	40
Тунец, кунжут и луковый конфи	20
Профитроль и рийет из копчёной макрели	35
Ростбиф с клюквенным соусом на печёном картофеле.	20
Хамон и дыня	20
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Цукини с песто	40
Свежие овощи с соусами	40
Рийет из северных рыб	40
Нежный паштет и варенье	40
САЛАТЫ	
С печёными овощами и адыгейским сыром	70
Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	70
ДЕСЕРТЫ	
Брауни с соленой карамелью	45
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
Один холодный и один горячий напиток на выбор	
Вода с лимоном	500
Чай	200
Кофе	200

ВЫХОД НА ГОСТЯ 520 Г.

ТАПАСЫ	вес гр.
7 позиций на выбор	
Моцарелла, томаты черри, базилик	20
Ананас, мята и моцарелла	20
Профитроль и форшмак	35
Профитроль и рийет из копчёной макрели	35
Картофель, парма и голандес	20
Батат, ростбиф и соус чимичурри	20
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф с клюквенным соусом на печёном картофеле	20
Хамон и дыня	20
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
5 позиций на выбор	
Цукини с песто	40
Свежие овощи с соусами	40
Начос и гуакомоле	40
Гигантские оливки и каперсы	40
Тыквенный хумус и пита	40
Рийет из северных рыб	40
Нежный паштет и варенье	40
САЛАТЫ	
2 позиции на выбор	
С печёными овощами и адыгейским сыром	70
С копчёной рыбой и печёным картофелем	70
С говядиной, грибами и томатами в азиатском стиле	70
С индейкой, томатами черри и хрустящими чипсами	70
Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	70
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
2 позиции на выбор	
Баклажаны пармиджано	70
Жареный спринг-ролл с овощами	70
Куриные стрипсы	70
ДЕСЕРТЫ	
Брауни и солёная карамель	45
Наполеон	45
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
1 холодный и 1 горячий напиток на гостя	
Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады:	
с малиной и розмарином	500
с лимоном, лаймом и мятой	500
с эстрагоном	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ до 710 Г.

ТАПАСЫ	вес гр.
4 позиции на выбор	
Моцарелла, томаты черри, базилик	20
Ананас, мята и моцарелла	20
Профитроль и форшмак	35
Картофель, парма и голандес	20
Батат, ростбиф и соус чимичурри	20
Профитроль, паштет и варенье	35
Хамон и дыня	20
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
5 позиций на выбор	
Цукини с песто	40
Свежие овощи с соусами	40
Начос и гуакомоле	40
Гигантские оливки и каперсы	40
Тыквенный хумус и пита	40
Рийет из северных рыб	40
Нежный паштет и варенье	40
САЛАТЫ	
2 позиции на выбор	
С печёными овощами и адыгейским сыром	70
С копчёной рыбой и печёным картофелем	70
С говядиной, грибами и томатами в азиатском стиле	70
С индейкой, томатами черри и хрустящими чипсами	70
Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	70
ПАНИНИ	
1 позиция на выбор	
Панини с кремом из горгондзолы	150
Панини с риеом из копченой макрели	150
Панини с ростбифом и томатами	150
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
2 позиции на выбор	
Баклажаны пармиджано	70
Жареный спринг-ролл с овощами	70
Куриные стрипсы	70
ДЕСЕРТЫ	
Брауни и солёная карамель	45
Наполеон	45
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
1 холодный и 1 горячий напиток на гостя	
Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады:	
с малиной и розмарином	500
с лимоном, лаймом и мятой	500
с эстрагоном	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ 785 Г.

	вес гр.
ТАПАСЫ	
Моцарелла, томаты черри, базилик	20
Креветка и мармелад том-ям	20
Профитроль и рьет из копчёной макрели	35
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф с клюквенным соусом на печёном картофеле	20
Хамон и дыня	20
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Цукини с песто	40
Свежие овощи с соусами	40
Нежный паштет и варенье	40
САЛАТЫ	
С печёными овощами и адыгейским сыром	100
Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	
До 2 позиций на выбор	
Щёчки, печеная морковь и тыква	260
Куриная грудка, печеный картофель и розмарин	290
Запеченная морковь, тыква и крем из фиников	260
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Чиабата, многозерновой хлеб и ароматное масло	50
ДЕСЕРТЫ	
Брауни и солёная карамель	45
Наполеон	45
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
1 холодный и 1 горячий напиток на гостя	
Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады: с малиной и розмарином	500
с лимоном, лаймом и мятой	500
с эстрагоном	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ до 855 Г.

ТАПАСЫ

8 позиций на выбор

вес гр.

Бри, клубника и мята	20
Моцарелла, томаты черри, базилик	20
Ананас, мята и моцарелла	20
Профитроль с кремом из горгондзолы	35
Креветка и мармелад том-ям	20
Гребешок, жжёный перц и кокосовый мармелад	20
Профитроль и форшмак	35
Профитроль и риег из копчёной макрели	35
Тунец и луковый конфи	20
Картофель, парма и голандес	20
Батат, ростбиф и соус чимичурри	20
Профитроль, паштет и варенье	35
Ростбиф с клюквенным соусом на печёном картофеле	20
Хамон и дыня	20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 позиции на выбор

Цукини с песто	40
Свежие овощи с соусами	40
Начос и гуакомоле	40
Гигантские оливки и каперсы	40
Вяленые томаты и артишоки	40
Тыквенный хумус и пита	40
Рийет из северных рыб	40
Нежный паштет и варенье	40

САЛАТЫ

2 позиции на выбор

С фетой, вяленными томатами и песто	100
С печёными овощами и адыгейским сыром	100
С копчёной рыбой и печёным картофелем	100
С говядиной, грибами и томатами в азиатском стиле	100
С индейкой, томатами черри и хрустящими чипсами	100
Оливье с бужениной и свежим зелёным горошком	100

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

До 3 позиций на выбор

Запеченная морковь, тыква и крем из фиников	260
Жареный кальмар, печеные овощи и киноа	240
Лосось и овощи гриль	260
Куриная грудка, печеный картофель и розмарин	290
Утинная ножка конфи, печеная морковь и крем из фиников	290
Щёчки, печеная морковь и тыква	260
Филе-миньон, печеный картофель и демиглясс	230

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Чабата, многозерновой хлеб и ароматное масло	50
--	----

ДЕСЕРТЫ	вес гр.
2 позиции на выбор	
Брауни и солёная карамель	45
Наполеон	45
Пирожное картошка	45
Панакота	45
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
1 холодный и 1 горячий напиток на гостя	
Чай	200
Кофе	200
Домашние лимонады:	
с малиной и розмарином	500
с лимоном, лаймом и мятой	500
с эстрагоном	500
Морс	500
Вода	500

ВЫХОД НА ГОСТЯ до 1010 Г.

Условия

Минимальная сумма заказа по кухне для выездного обслуживания - 35 000 рублей. К сетам за 1800, 2800, 3300 и 4100 руб. можно добавить любые блюда из кейтеринг-меню, заказать гриль или шоу-кейтеринг, наш алкоголь и коктейльный бар.

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ?

- Приготовление еды и напитков на площадке, согласно меню
- Работу поваров и администратора
- Сервировка стола, керамической и деревянной посудой, столовыми приборами, текстилем
- Бокалы для безалкогольных напитков, а так же бокалы из тонкого стекла при заказе алкогольных напитков по нашей барной карте.

Доставка **рассчитывается индивидуально**

Количество официантов рассчитывается из формата мероприятия и количества гостей;

- 1 официант на 30 гостей в формате фуршета, 5 часов работы
- 1 официант на 15 гостей в формате банкета, 5 часов работы
- Стоимость работы одного официанта 5000
- Стоимость 1 дополнительного часа 6 000 рублей. Включает работу одного официанта и координатора.
- Стоимость 1 дополнительного часа работы каждого дополнительного официанта 1000 рублей

Если у вас есть пожелания по оформлению, сервировке, посуде, говорите заранее, мы предложим варианты.

НАШИ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Время на подготовку и уборку. При бронировании площадки не забудьте оставить нам два часа на подготовку и один час на демонтаж после мероприятия.

Подсобное помещение. Наш кейтеринг — это искусство, красота и эстетика, поэтому для подготовки необходимо хорошо вентилируемое подсобное помещение или (шатёр) рядом с площадкой

Электричество и водоснабжение. На наши нужды требуется не менее 7 кВт электричества и доступ персонала к сан. узлу

Если вы не можете выполнить какой-то из пунктов тех. требований, сообщите об этом нашему менеджеру. Мы постараемся найти решение!

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Индивидуально обсуждается стоимость работ в сложных условиях: при затрудненном доступе к площадке (сюда входят, например, как загородные объекты, так и высотные площадки без лифта), в отсутствии электричества, воды, технической подсобки, в музейных условиях, с помещениями, имеющими повышенные требования противопожарной безопасности.

В стандартную стоимость не входит аренда мебели, декора, работа дополнительного персонала и комплексная уборка помещения.

NB Мы не несем ответственность за любые ценности, находящиеся на площадке, и не имеющие непосредственного отношения к нашей работе. Так же мы не берем на себя решение вопросов, связанных с работоспособностью инженерных сетей на площадке.

КАК СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ?

Предоплата за бронирование даты - 15 000 руб. Не позднее 3 дней до события нужно согласовать меню, количество гостей, обслуживающий персонал и внести остаток от общей стоимости. При оплате по безналичному расчету - предоплата 50% при бронировании даты, полная оплата не позднее 5 рабочих дней до начала мероприятия.

ВЫ ПЕРЕДУМАЛИ?

Перерасчет в меньшую сторону и возврат предоплаты, за вычетом понесенных расходов, мы не производим позже, чем за 5 дней до события.