



CATERING
FOOD & DRINK



СОЗДАЕМ УНИКАЛЬНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ

P2 CATERING

Это уникальный подход к каждому мероприятию.

Работая в ресторанной сфере уже 20 лет, я и моя команда приобрели неоценимый опыт, который позволит провести мероприятия на высочайшем уровне.

ОРГАНИЗУЕМ

фуршеты, банкеты, барбекю, кофе-брейки, корпоративы и прочие мероприятия.

УЧТЕМ

все ваши пожелания и разработаем для вас только высококачественное меню

ПОДБЕРЕМ

ведущих, dj, шоу программу, фотографа, видеографа и многое другое

«Для нас каждое мероприятие особенное!»

Петров Павел основатель и идеолог P2Catering.





ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

ВОЗМОЖНА КОРРЕКТИРОВКА МЕНЮ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ

МЕНЮ 1800 Р

на персону

выход еды 540 гр / выход напитков 700 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Брускетта со сливочным сыром и вялеными томатами 1/30
2. Канапе с ветчиной, сыром и виноградом 1/30
3. Хлебце с куриным паштетом и луковым конфитюром 1/30
4. Рулет из баклажан с сыром «Фета», кинзой, чесноком и грецким орехом 1/30
5. Профитролли с кремом из сливочного сыра и копченого лосося 1/30
6. Мини сэндвич с ветчиной, сыром, беконом и свежими овощами 1/50

САЛАТЫ

7. Салат «Цезарь» с куриным филе 1/100
8. Салат «Греческий» с кремом из сыра «Фета» и бальзамическим луком 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

9. Блинчики с цыпленком и грибами в сливочном соусе 2/70

НАПИТКИ

10. Минеральная вода с лимоном и мятой 300 мл
11. Домашний морс 200 мл
12. Чай, кофе 200 мл
13. Сливки/молоко 10 мл
14. Лимон, сахар 10 гр

МЕНЮ 2300 ₺

на персону

выход еды 790 гр / выход напитков 700 мл



МЕНЮ 2800 ₺

на персону

выход еды 930 гр / выход напитков 700 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Брускетта с лососем домашнего посола и сливочным сыром 1/30
2. Канапе с кремом из сыра «Горгонзола» и грушей в красном вине 1/30
3. Закуска с сыром «Моцарелла», томатами и соусом «Песто» 1/40
4. Хлебце с куриным паштетом и луковым конфитюром 1/50
5. Брускетта с маринованными овощами и кремом из сыра «Фета» 1/50
6. Закуска с копченой зубаткой, картофелем и корнишоном 1/40
7. Рулет из цыпленка с шалфеем и голубикой 1/50

САЛАТЫ

8. Салат с ростбифом, листьями салата и соево-апельсиновым соусом 1/100
9. Салат с баклажанами, томатами, кинзой и грецким орехом 1/100

ГОРЯЧЕЕ

10. Касадиля с цыпленком, сыром и овощами в тортильи 2/60
11. Сырные крокеты с клюквенным джемом 2/60

ДЕСЕРТ

12. Тарталетка с вареной сгущенкой, черносливом и грецким орехом 1/60 гр

НАПИТКИ

13. Минеральная вода с лимоном и мятой 300 мл
14. Домашний морс 200 мл
15. Чай, кофе 200 мл
16. Сливки/молоко 10 мл
17. Лимон, сахар 10 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Брускетта с ростбифом, свежими овощами в соево-апельсиновом соусе 1/30
2. Брускетта с лососем домашнего посола и сливочным сыром 1/30
3. Сыр «Бри» с клубникой 1/30
4. Куриный паштет «Не томат» в томатной глазури и полпкорном из гречи 1/60
5. Антипаста с саями, вялеными томатами, оливкой и сыром «Моцарелла» 1/60
6. Брускетта с маринованными овощами и муссом из сыра «Фета» 1/60
7. Сезонные фрукты в ассортименте 1/100

САЛАТЫ

8. Салат с лососем, свежими овощами с горчиной заправкой 1/100
9. Салат с кус-кусом, изюмом, перцем «Брюле» и вялеными томатами 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

10. Куриный шашлык с цыпленком и с соусом «Сацебели» 1/150
11. Бэби картофель с тимьяном и чесноком 1/150

ДЕСЕРТ

12. Тарталетка с заварным лимонным кремом и карамельной корочкой 1/60 гр

НАПИТКИ

13. Минеральная вода с лимоном и мятой 300 мл
14. Домашний морс 200 мл
15. Чай, кофе 200 мл
16. Сливки/молоко 10 мл
17. Лимон, сахар 10 гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ВОЗМОЖНА КОРРЕКТИРОВКА МЕНЮ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ

МЕНЮ 3300 Р

на персону

выход еды 1120 гр / выход напитков 700 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Куриный паштет «Не томат» в томатной глазури и попкорном из гречи 1/60
2. Мясное ассорти: буженина, салями, рулет из цыплёнка, язык 1/60
3. Брускетта на хлебе «Бурже» со шпротами и яичным кремом 2/40
4. Антипасты из оливок, вяленых томатов и «битых» огурцов 1/60
5. Ассорти из свежих овощей и зелени с соусом «Шизо» 1/60

САЛАТЫ

6. Салат с куриной печенью, бэби картофелем и соусом из красного вина 1/100
7. Салат «Греческий» с муссом из сыра «Фета» и луковым конфиюрком 1/100

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

8. Рулет из цыпленка с шалфеем в «Пармской» ветчине, пюре из батата в соусе «Демиглас» 1/300
9. Треска с пюре из зеленого горошка и соусом «Каландес» 1/300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

10. Французский багет, зерновой хлеб, чиабатта 1/60

ДЕСЕРТ

11. Наполеон со свежими ягодами 1/120

НАПИТКИ

12. Минеральная вода с лимоном и мятой 300 мл
13. Домашний морс 200 мл
14. Чай, кофе 200 мл
15. Сливки/молоко 10 мл
16. Лимон, сахар 10 гр



02

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|------|
| 1. Лосось слабой соли со сливочным сыром и водорослями «Чука» | 1/60 |
| 2. Сырное ассорти: «Горгонзола», «Бри», «Пармезан», «Чеддер», луковый конфитюр | 1/60 |
| 3. Куриный паштет «Не томат» в томатной глазури и попкорном из гречи | 1/60 |
| 4. Мясное ассорти: ростбиф, буженина, салями, рулет из цыплёнка | 1/60 |
| 5. Антипаста из оливок, вяленых томатов и «битых» огурцов | 1/60 |
| 6. Коллекция из свежих овощей и зелени с соусом «Шизо» | 1/60 |

САЛАТЫ

- | | |
|--|-------|
| 7. Салат с копченой куриной грудкой | 1/100 |
| 8. Салат с морепродуктами в горчично-медовом соусе | 1/100 |

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- | | |
|--|-------|
| 9. Запечённые баклажаны с сыром «Моцарелла» и соусом «Песто» | 1/150 |
|--|-------|

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- | | |
|--|-------|
| 10. Утиная грудка со сливочно-луковым «Парфе», салатом и малиной | 1/300 |
| 11. Речная форель со спаржей и папрично-мартиновым соусом | 1/300 |

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- | | |
|--|------|
| 12. Французский багет, зерновой хлеб, чиабатта | 1/60 |
|--|------|

ДЕСЕРТ

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 13. Черносмородиновый чиз-кейк | 1/120 |
|--------------------------------|-------|

НАПИТКИ

- | | |
|--|--------|
| 14. Минеральная вода с лимоном и мятой | 300 мл |
| 15. Домашний морс | 200 мл |
| 16. Чай, кофе | 200 мл |
| 17. Сливки/молоко | 10 мл |
| 18. Лимон, сахар | 10 гр |

МЕНЮ 3800 ₹

на персону

выход еды 1190 гр / выход напитков 700 мл



03

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|------|
| 1. Брускетта с креветкой и «Рикоттой» | 1/60 |
| 2. Лосось слабой соли со сливочным сыром и водорослями «Чука» | 1/60 |
| 3. Сырное ассорти: «Горгонзола», «Бри», «Пармезан», «Чеддар», луковый конфитюр | 1/60 |
| 4. Пармская ветчина с персиком | 1/60 |
| 5. Биф тонато из ростбифа и соусом из тунца | 1/60 |
| 6. Антипаста из оливок, вяленых томатов и «битых» огурцов | 1/60 |
| 7. Хумус с французским багетом и лимонно-медовой заправкой | 1/60 |
| 8. «Капрезе» с сыром «Моцарелла» и томатами | 1/60 |

САЛАТЫ

- | | |
|---|-------|
| 9. Салат «Нусауз» с тунцом и яйцом «Пашот» | 1/100 |
| 10. Салат с ростбифом и соево-апельсиновым соусом | 1/100 |

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- | | |
|--|-------|
| 11. Валован с цыплёнком с ассорти грибов в сливочном соусе | 1/150 |
|--|-------|

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- | | |
|---|-------|
| 12. Медальоны из говядины с картофельным «Гратеном» и соусом «Демиглас» | 1/300 |
| 13. Сибас «Прованс» с вялеными томатами, каперсами и пюре из сельдерея | 1/300 |

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- | | |
|--|------|
| 14. Французский багет, зерновой хлеб, чиабатта | 1/60 |
|--|------|

ДЕСЕРТ

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 15. Морковный десерт с сырным кремом | 1/120 |
|--------------------------------------|-------|

НАПИТКИ

- | | |
|--|--------|
| 16. Минеральная вода с лимоном и мятой | 300 мл |
| 17. Домашний морс | 200 мл |
| 18. Чай, кофе | 200 мл |
| 19. Сливки/молоко | 10 мл |
| 20. Лимон, сахар | 10 гр |

МЕНЮ 4300 ₹

на персону

выход еды 1310 гр / выход напитков 700 мл



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Тар-тар из тунца с клубникой, сельдереем и яблоком	1/60
2. Лосось слабой соли со сливочным сыром и водорослями «Чука»	1/60
3. Брускетта со сливочным сыром и крабом	1/60
4. Тар-тар из говядины с трюфельным кремом	1/60
5. Террин из цыпленка с фисташками и конфитюром из инжира	1/60
6. «Капрезе» с сыром моцарелла и томатами с соусом «Песто»	1/60
7. Ассорти из свежих овощей и зелени	1/60
8. Печеная свекла с сырным кремом и кедровыми орешками	1/60

САЛАТЫ

9. Салат с утиной грудкой в азиатском стиле	1/100
10. «Поке» с лососем, авокадо, водорослями «Чука» и «Нори»	1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

11. Валован с креветками и кабачком в сливочном соусе и мятой	1/150
---	-------

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

12. Стейк из говядины с муссом из моркови и соусом из сморчков	1/300
13. Стейк из лосося с ризотто и спаржей	1/300

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

14. Французский багет, зерновой хлеб, чиабатта	1/60
--	------

ДЕСЕРТ

15. Яблочный мусс с конфитюром из яблок	1/120
---	-------

НАПИТКИ

16. Минеральная вода с лимоном и мятой	300 мл
17. Домашний морс	200 мл
18. Чай, кофе	200 мл
19. Сливки/молоко	10 мл
20. Лимон, сахар	10 гр

МЕНЮ 4800 ₺

на персону

выход еды 1310 гр / выход напитков 700 мл

**УСЛОВИЯ**

1. Логистика в пределах города – 4500 ₺
Логистика загород просчитывается отдельно
2. Сумма минимального заказа мобильного фуршета от 15 000 ₺
3. Сумма минимального заказа фуршета или банкета от 45 000 ₺
4. Предоставление бокалов под ваши алк./без алк. напитки – 350 ₺ с персоны
5. Стоимость дополнительного официанта – 4000 ₺ за 6 часов
6. Продолжительность проведения фуршета или банкета – 6 часов
7. Стоимость продления работы персонала из 3-х лиц: координатор, официант и повар – 5000 ₺ за 1 час
8. Стоимость дополнительной работы каждого дополнительного официанта – 1000 ₺ за 1 час
- 1 официант на 30 гостей в формате фуршета
- 1 официант на 15 гостей в формате банкета
9. Предоплата вносится 50% от суммы заказа, остаток 50% за 3 дня до даты проведения мероприятия
10. При оплате по б/н расчету итоговая сумма увеличится на 7%
11. Перерасчет в меньшую сторону возможен не позднее 3-х дней до даты мероприятия
12. При отказе от мероприятия меньше чем за 5 дней до даты мероприятия, сумма возвращается с вычетом 10% от итоговой суммы мероприятия за понесенные расходы

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО

1. Приготовление еды и сервировка блюд в день мероприятия
2. Работа поваров и координатора на мероприятии – 6 часов
3. Базовая сервировка фуршетного или банкетного стола, дополнительное оформление просчитывается отдельно
4. 1 официант – 6 часов на 15 человек





☎ 8 (911) 256-16-40

✉ info@p2catering.ru

📷 p2.catering

🌐 www.p2catering.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ РАБОТЫ

1. Понадобится 2 часа на подготовку фуршета или банкета и 1 час после мероприятия на демонтаж и уборку
2. При затруднённом доступе к площадке, отсутствии лифта, отгрузка оборудования оплачивается отдельно
3. Требуется, минимум, 7 КВ электричества
4. В стандартную стоимость не входит аренда мебели, декора, работа дополнительного персонала и комплексная уборка помещения

