



## 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*

#### *Канape*

*Гравлакc из лосося со сливочным кремом и спаржею 40 г*

*Ростбиф с вялеными томатами 40 г*

*Томатный макарон с кремом из моцареллы 30 г*

#### *Напитки*

*Выбор соков*

*Минеральная вода*

***Стоимость на персону не менее 800 рублей***



### *Приветственный коктейль №2*

#### *Канape*

*Тунец bluefin с канкасе из печенного апельсина и ростками гороха 40 г*

*Пармская ветчина с инжиром 30 г*

*Маринованная свекла с муссом из козьего сыра и кедровыми орехами 40 г*

#### *Напитки*

*Prosecco брют, сервируется вишней Мараскино 150 мл*

*Минеральная вода*

***Стоимость на персону не менее 1 300 рублей***





## CONCORD CATERING

### *Приветственный коктейль №3*

#### *Канapé*

*Осетровая икра на сливочном креме и бриошь 30 г*

*Фаланги камчатского краба 40 г*

*Парфе из утиной печени с желе из мандарина 40 г*

#### *Напитки*

*Коктейль Kir Royal, сервируется клубникой 150 мл*

*Минеральная вода*

*Стоимость на персону не менее 2 500 рублей*





## CONCORD CATERING

### Ужин № 1

**Закуски, сервированные в центре стола 870 г/чел**

*Слабосоленая форель 30 г*

*Атлантическая сельдь, сервируется картофелем и красным луком 40 г*

*Буженина в пряных травах с кремом из хрена 40 г*

*Карпаччо из цыпленка 40 г*

*Кавказские сыры, сервируются сухофруктами и орехами 50 г*

*Салат "Оливье" с говядиной 100 г*

*Салат с паровой куриной грудкой, цветной капустой*

*и сыром в медовой заправке 100 г*

*Традиционный греческий салат 100 г*

*Соленья из дубовой бочки 50 г*

*Свежие фрукты 150 г*

*Пирожки-карасики (с капустой, с картофелем и грибами) 100 г*

*Корзина из свежеспеченого хлеба 70 г*

### **Горячая закуска**

*Кружевные блинчики с лисичками и гранатовым соусом 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*

*Домашний морс из карельских ягод*

*Чай, Кофе с мини-пирожными\**

*\* без ограничения на протяжении всего мероприятия*

**Стоимость на персону не менее 3 600 рублей**

*Выход блюд на персону 1300 г*

*Выход напитков на персону не менее 1000 мл*



## CONCORD CATERING

### Ужин № 2

#### **Pre set**

*Мильфе из печеной свеклы и козьего сыра 70 г*

**Закуски, сервированные в центре стола 800 г/чел**

*Гравлакс из лосося 30 г*

*Нежные ломтики клыкача холодного копчения 30 г*

*Ростбиф, запеченный в пряных травах, сервируется русской горчицей 40 г*

*Коллекция итальянских ветчин и колбас 40 г*

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

*Салат из утки с запеченными красными яблоками 100 г*

*Салат с говядиной, ростками сои и тайской заправкой 100 г*

*Грузди в сметане 40 г*

*Свежие овощи 100 г*

*Свежие фрукты 150 г*

*Ржаные и пшеничные булочки со сливочным маслом 50 г*

#### **Горячая закуска**

*Крем-брюле из шампанского с раковыми шейками 150 г*

#### **Горячее блюдо на выбор:**

*Ладожский судак, сервируется печёными овощами 280 г*

**или**

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

#### **Десерт**

*Груша, запечённая в красном вине 120 г*

#### **Напитки**

*Минеральная вода*

*Домашний морс*

*Чай, Кофе\**

*\* без ограничения на протяжении всего мероприятия*

**Стоимость на персону не менее 5 000 рублей**

*Выход блюд на персону 1450 г*

*Выход напитков на персону не менее 1000 мл*



## CONCORD CATERING

### Ужин № 3

#### *Pre set*

*«Мозайка» из тунца и лосося с грядкой из овощей 80 г*

***Закуски, сервированные в центре стола 830 г/чел***

*Гравлак из лосося 30 г*

*Подкопченная осетрина, сервируется каперсами 30 г*

*Пряный ростбиф с кремом из хрена 45 г*

*Выдержанные ветчины и колбасы ( парма, брезаола, копа) 40 г*

*Коллекция французских сыров с медом в сотах 50 г*

*Тигровые креветки с томатами черри, сыром Горгонзола и инжиром 100 г*

*Ломтики говядины с печеными перцами и грибами 100 г*

*Салат с лососем, авокадо и имбирно-цитрусовой заправкой 100 г*

*Маринованные белые грибы 30 г*

*Свежие овощи 100 г*

*Свежие фрукты 150 г*

*Свежеиспеченные булочки с двумя видами ароматного масла 70г*

#### ***Горячая закуска***

*Утиная грудка с пряной грушей и фруктовыми чипсами 150г*

#### ***Сорбе***

*Сорбе из зеленого яблока в карамели 80 г*

#### ***Горячее блюдо на выбор:***

*Радужная форель с пюре из кукурузы 280 г*

#### ***Или***

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

#### ***Десерт***

*«Еловая шишка» из горького шоколада с трюфельным сорбе 120 г*

#### ***Напитки***

*Минеральная вода*

*Выбор соков*

*Домашний морс*

*Чай, Кофе\**

*\* без ограничения на протяжении всего мероприятия*

***Стоимость на персону не менее 7 000 рублей***

*Выход блюд на персону 1470 г*

*Выход напитков на персону не менее 1000 мл*



## CONCORD CATERING

### Ужин № 4

#### *Pre set*

*Парфе из Foie Gras в желе из мандарина 60 г*

#### **Закуски, сервированные в центре стола 840 г/чел**

*Коллекция ломтиков копчёного, маринованного, парового лосося  
с соусом из укропа и апельсина 30 г*

*Морские гребешки, сервируются соусом из выдержанного портвейна 30 г  
Вителло Тонато 40 г*

*Выдержанные ветчины и колбасы (парма, брезаола, копа, хамон) 40 г*

*Коллекция сыров (пармезан, бри, дорблю, козий, трюфельный) 50 г*

*Карпаччо из утки домашнего копчения с ягодным соусом 40 г*

*Салат из тунца с зеленой фасолью 100 г*

*Салат с маринованной грушей и сливочным сыром  
под пудрой из пармской ветчины 100 г*

*Салат из запеченой тыквы и говядины 100 г*

*Антипасты к вину: каперсы, вяленые томаты, гигантские маслины и оливки 30 г*

*Свежие овощи и зелень 100 г*

*Свежие фрукты 100 г*

*Коллекция домашней выпечки с 2-мя видами масла 70 г*

#### **Горячая закуска**

*Крем брюле из мяса камчатского краба 120 г*

#### **Сорбе**

*Сорбет из кукурузы 80 г*

#### **Горячее блюдо на выбор:**

*Филе чилийского сибаса с молодыми овощами и спаржей 280 г*

*или*

*Стейк Рибай с овощами на гриле и перечным соусом 280 г*

#### **Десерт**

*Традиционный десерт «Павлова» с лесными ягодами 120 г*

#### **Напитки**

*Минеральная вода*

*Домашний морс*

*Чай, Кофе\**

*\* 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

*Фото блюд:*





## CONCORD CATERING

*Мы разработаем для вас эксклюзивное накрытие и сервировку  
в соответствии с вашим стилем*





## CONCORD CATERING

*Варианты сервировки:*



*\* полный каталог коллекций сервировки Вы можете запросить у менеджера или посетить наш шоу – рум.*