



Кейтеринг-Эксперт  
Ресторан выездного обслуживания

г. Екатеринбург, ул. Цвиллинга, 7  
тел. +7 (343) 346 81 81  
www.catering-expert.ru / info@catering-expert.ru

**Благодарим Вас за то, что в организации своего события  
Вы обратились к нашим услугам**

Кейтеринг-Эксперт - победитель в номинации "Самый профессиональный кейтеринг Екатеринбурга" на церемонии вручения премии "Кейтеринг Года" в Москве.

Мы гордимся тем, что ежедневно создаем для Вас незабываемые события вкуса и сервиса, качество и уровень которых высоко оценены профессионалами международного уровня.

**Информация о Вашем мероприятии**

Заказчик:	
Контакты:	
Дата, время:	Прибытие на площадку в Выезд с площадки в
Адрес:	
Кол-во гостей:	10

<b>Цветовая гамма</b>	
<b>текстиля</b>	
<b>Сервировка стол:</b>	Фирменный декор, Стекло, Фарфор
<b>Форма персонала:</b>	Фирменный фартук, белая рубашка, черные брошки, бабочка
<b>Официанты (пол):</b>	Муж. [V] Жен. [V]
<b>Пробковый сбор</b>	Отсутствует
<b>Дополнительная информация</b>	

Ваш персональный Банкет-менеджер: Антон Трубинов  
тел.: +7 (912) 041-22-82 e-mail: bm@catering-expert.ru

**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

Холодные закуски	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Икра красная</b> со сливочным маслом и лимоном	40		0 г
<b>Рыбная коллекция</b> (форель морская холодного копчения, семга слабосоленая, масляная рыба, подается с лимоном и оливками)	180		0 г
<b>Сельдь по домашнему</b> (филе сельди, обжаренный отварной картофель,	270		0 г
<b>Мясная коллекция</b> (куриный рулетик, буженина, язык говяжий, маринованная капуста, подается с соусом хрен и горчицей)	300		0 г
<b>Мясная коллекция</b> (ростбиф, буженина, говяжий язык, сырокопченая колбаса, подается с соусом хрен и горчицей)	300		0 г
<b>Овощная коллекция</b> (огурец, помидор, болгарский перец, редис, сельдерей, листья салата, зелень)	260		0 г
<b>Сырная коллекция</b> (Стилтон, Чеддер, Шевре, сыр с голубой плесенью подается с курагой, орехами и медом)	270		0 г
<b>Сырная коллекция</b> (Ассорти сыров подается с грушей, виноградом и мёдом)	270		0 г
<b>Ассорти из сырных шариков</b>	60		0 г
<b>Соленья из погребка</b> (корнишоны, помидоры "Черри", мини кукуруза, маринованная грузинская капуста, маслины)	280		0 г
<b>Тигровые креветки в панзиатском стиле</b> Подается на овощной подушке	180		0 г
<b>Красно-белый рулет из семги и судака</b> со сливочным соусом	130		0 г
<b>Картофельный драник с щучьей икрой</b>	120		0 г
<b>Блинролл с лососем шеф-посола</b> и сливочным сыром	50		0 г
<b>Рулет из огурца с маринованным лососем</b> сливочным сыром и каперсами	200		0 г
<b>Грузди соленые</b> (Грузди соленые, сметана, лук)	100		0 г
<b>Инвольтини с сыром Фета</b> и пряной зеленью	35		0 г
<b>Бадриджани с чесночным сыром</b> томатами и грецким орехом	35		0 г
<b>Тортилья с овощами</b> и пряным соусом	25		0 г
<b>Грудинка на бородинском хлебе</b> с соленым огурцом	60		0 г

Профитроли	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>С муссом из лосося</b> шеф-посола	25		0 г
<b>С тартаром из лосося</b> шеф-посола и огурца	25		0 г
<b>С креветками</b> и сливочным сырным муссом	25		0 г
<b>С патэ из свинины</b> и сыра	25		0 г
<b>С греческим сыром Фета</b> и вялеными томатами	25		0 г
<b>С томленным перцем</b> и сливочным сыром	25		0 г
<b>С риемом из макрели</b>	25		0 г
<b>С пате из печени цыпленка</b>	25		0 г

Брускетты	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Сыр Фета</b> с овощным тар-таром	70		0 г
<b>Томаты</b> с кинзой и оливковым маслом	70		0 г
<b>Тунец</b> со свежим огурцом и зеленью	70		0 г

<b>Ростбиф</b> с луковым конфитуром на красном вине	70	0 г
<b>Пряная куриная грудка</b> с авокадо и томатами черри	70	0 г
<b>С лососем</b> сливочным сыром и каперсами	60	0 г

Салаты	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Цезарь с креветками</b> (классический итальянский салат с креветками, чесночными гренками и помидорами "Черри")	150	0 г	
<b>Цезарь с курицей</b> (классический итальянский салат с куриным филе, беконом, чесночными гренками и помидорами "Черри")	150	0 г	
<b>Греческий</b> (огурец, помидор, болгарский перец, красный лук, салат, маслины, сыр Фета, оливково-бальзамическая заправка)	150	0 г	
<b>Капрезе</b> (сочетание сыра Моцарелла и томатов под соусом Песто, подается на листьях салата)	150	0 г	
<b>Овощной шеф-салат с телятиной</b> (Микс листьев салата, обжаренные ломтики телятины, подлеченный сладкий перец, томаты черри, ядра граната и	150	0 г	
<b>Старорусский</b> (филе птицы, говяжий язык, маринованные огурцы и болгарский перец с сыром Пармезан)	150	0 г	
<b>Нисуаз с тунцом</b> (тунец, листья салата, яйцо, томаты, красный лук, маслины, соус 1000 островов)	150	0 г	
<b>Жамбон ваше</b> (буженина, говяжий язык, картофель, зеленый горошек, опята маринованные, яйцо, майонез)	150	0 г	
<b>Средиземноморский</b> (листья салата, кусочки маринованного лосося, морепродукты, авокадо, томаты черри, яйцо перепелиное,	150	0 г	
<b>Гавайский</b> (филе куриное, ананас, авокадо, апельсин, виноград, йогуртовая заправка)	150	0 г	

Горячие закуски (на общих блюдах)	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Жульен из курицы и грибов</b> (классический жульен с куриным филе, шампиньонами, сливками и сыром)	90	0 г	
<b>Кокиль из морепродуктов</b> под шапкой из пармезана	90	0 г	
<b>Овощи гриль с сыром Моцарелла</b> (обжаренные на гриле баклажаны, цукини и болгарский перец с сыром "Моцарелла" и свежим базиликом)	180	0 г	
<b>Шашлык из свинины</b> с соусом BBQ	95	0 г	
<b>Шашлык из куриного филе</b> с соусом Тар-тар	95	0 г	
<b>Шампиньоны запеченные</b> с томатом, курицей и тимьяном	60	0 г	

Горячие рыбные блюда	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Американский лососевый пирог</b> со сливочно-икорным соусом	230	0 г	
<b>Речная форель</b> (форель, обжаренная на гриле, с ризотто и овощным	350	0 г	
<b>Стейк бабочка из лосося</b> подается с кулечками из блинов с картофелем и грибами, со сметанным соусом	320	0 г	
<b>Судак обжаренный в миндальной панировке</b> подается на подушке из овощей с Польским соусом	290	0 г	
<b>Дорадо запеченный в травах</b> Подается с соусом сальса и штрудель со шпинатом и сыром	370	0 г	
<b>Палтус припущенный со сливочным соусом</b> Подается с паровыми овощами (картофель бейби, пальчиковая морковь, брюссельская капуста)	290	0 г	

Горячие мясные блюда	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Медальоны из свинины со сливочно-грибным соусом</b> подается с картофельным gratin	280	0 г	
<b>Стейк из красного мяса курицы с соусом Тар-Тар</b> и картофельными дольками	320	0 г	
<b>Свинная корейка на кости</b> подается с тушеной капустой и соусом Барбекю	390	0 г	
<b>Медальоны из говядины</b> с овощами гриль и соусом Сальса	280	0 г	
<b>Язык обжаренный в чесночном масле</b> подается с обжаренным картофелем с грибами и соусом "Сливочный хрен"	260	0 г	
<b>Котлеты Пожарские</b> с картофельным пюре и беконом, и сметанным соусом	300	0 г	

Гриль-бар	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
<b>Шашлык из свиной шеи</b> с соусом BBQ	125	0 г	
<b>Шашлык из куриного филе</b> с болгарским перцем и соусом Тар-тар	125	0 г	
<b>Шашлык из семги</b> с соусом из свежего шпината	125	0 г	
<b>Стейк из свиной шеи</b> подается с соусом BBQ и свежими овощами	220	0 г	
<b>Стейк из красного мяса курицы</b> с соусом Тар-Тар и свежими овощами	220	0 г	
<b>Стейк из говядины с соусом красное вино</b> и свежими овощами	220	0	
<b>Стейк из лосося</b> с соусом песто и лимоном	220	0	
<b>Ребра свиные</b> в медово-имбирном маринаде	140	0 г	
<b>Филе судака</b> запеченное с овощами и белым вином в фольге	220	0 г	
<b>Колбаски гриль</b> с соусом BBQ	140	0 г	
<b>Крылья Баффало</b> с соусом BBQ	120	0 г	
<b>Овощи гриль на шпажке</b> (баклажан, цукини, перец)	100	0 г	
<b>Картофель запеченный в фольге</b> со сливочным маслом и травами	110	0 г	

<b>Бургер с говядиной</b> (котлета с говяжьей вырезки, красный лук, свежий огурец, томаты, сыр, соус)	220	0 г
<b>Бургер с курицей</b> (куриная котлета, бекон, салат, маринованный огурец, томат,	220	0 г
<b>Венская колбаска</b> с овощами, луком и с соусом BBQ. Подается на хрустящем	140	0 г
<b>Шаверма с курицей</b> (свежий огурец, перец болгарский, морковь по-корейски, соус тар-тар, зелень)	220	0 г
<b>Хот-дог</b> (сосиска BBQ, морковь по-корейски, соус BBQ, горчица, лук,	120	0 г
<b>Плов из курицы</b>	250	0 г
<b>Плов из баранины</b>	250	0 г
<b>Скумбрия горячего копчения (5 шт.)</b>	1000	0 г
<b>Терпуг горячего копчения (3 шт.)</b>	1000	0 г

Хлебобулочные изделия	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
-----------------------	----------	-------------	----------

<b>Хлебная корзинка</b>	75		0 г
-------------------------	----	--	-----

Свежие фрукты	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
---------------	----------	-------------	----------

<b>Апельсин</b>	100		0 г
<b>Грейпфрут</b>	100		0 г
<b>Мандарин</b>	100		0 г
<b>Киви</b>	100		0 г
<b>Виноград красный</b>	100		0 г
<b>Виноград зелёный</b>	100		0 г
<b>Груша</b>	100		0 г
<b>Яблоки</b>	100		0 г
<b>Ананас</b>	100		0 г

Десерты	Масса, г	Кол-во, шт.	Итого, г
---------	----------	-------------	----------

<b>Творожно-шоколадный десерт</b> с черносливом	60		0 г
<b>Тирамису</b> в шоте	50		0 г
<b>Мусс из сыра Маскарпоне</b> с персиком	60		0 г
<b>Панна-котта с фруктовым желе</b> из манго, клубники и базилика	50		0 г
<b>Лесные ягоды в желе</b> с апельсиновым чипсом	60		0 г
<b>Штрудель с грушей</b> и грецким орехом	35		0 г
<b>Мини-пирожное</b>	25		0 г

Горячие напитки	Объем, мл	Кол-во, шт.	Итого, мл
-----------------	-----------	-------------	-----------

<b>Кофе Американо заварной</b> сливки, сахар	200		0 мл
<b>Кофе зерновой Американо, Espresso</b> сливки, сахар	200		0 мл
<b>Чай "Greenfield"</b> черный, с бергамотом, зеленый, с жасмином, с мелиссой, с	200		0 мл
<b>Чай заварной</b> на Алтайских травах	200		0 мл
<b>Горячий имбирный чай</b> с лимоном	200		0 мл
<b>Горячий шоколад</b> с маршмеллоу	200		0 мл
<b>Глинтвейн пряный</b> безалкогольный	200		0 мл
<b>Сбитень пряный</b> безалкогольный	200		0 мл

Напитки	Объем, мл	Кол-во, шт.	Итого, мл
---------	-----------	-------------	-----------

<b>Морс клюквенный</b>	250		0 мл
<b>Морс облепиховый</b>	250		0 мл
<b>Морс малина с имбирем</b>	250		0 мл
<b>Узвар из шиповника</b>	250		0 мл
<b>Цитрусовый освежающий лимонад</b> с базиликом	250		0 мл
<b>Холодный имбирный чай</b> с мятой и лаймом	200		0 мл
<b>Минеральная вода</b> газированная, не газированная	500		0 мл
<b>Сок Rich</b> апельсин, яблоко, мультифрукт, виноград, вишня, персик,	250		0 мл

Предлагаемый вес блюд на одного гостя:	0 г.
Предлагаемый объем напитков на одного гостя:	0 мл.
Общий выход на гостя вместе с напитками:	0 г.
Стоимость на одного гостя:	0 р.

Стоимость Вашего мероприятия
------------------------------

Меню мероприятия	0,00 р.
Обслуживание Вашего мероприятия	
Аренда шатра	
Аренда мебели	
Логистика, погрузка, монтаж	
<b>Итого</b>	<b>0,00 р.</b>
	0,00 р.

С Уважением!  
Директор ООО "Кейтеринг-Эксперт"  
Алексей Вострецов