



CATERING Stroganoff

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БАНКЕТА 2025

ВЫЕЗД ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОТ ЛЮБОЙ СУММЫ ЗАКАЗА

В ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВХОДЯТ:

Транспортные расходы

Обслуживание официантом из расчета: 1 официант на 15 гостей
Классическое накрытие и рекомендуемое накрытие под дизайн
вашего теплохода (см. каталог накрытий)

Декор в виде цветочных композиций

Стоимость предложения актуальна от 30 персон (при меньшем
количестве перечисленные услуги оплачиваются отдельно).
Состав предложения фиксированный, любое изменение позиций
просчитывается индивидуально.

БАНКЕТ В РУССКОМ СТИЛЕ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

3 600 РУБ. / 960 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Малосольная сельдь с молодым картофелем	50
Буженина домашняя с хреном и горчицей	50
Холодец с хреном и горчицей	50
Сало соленое с бородинским хлебом и горчицей	30
Домашний паштет из куриной печени с брусничным взваром и тостами	50
Соленья по-домашнему (огурцы соленые, малосольные, капуста квашеная, томаты пряные)	50

САЛАТЫ

Салат «Деревенский» с бужениной, грибами и горчичной заправкой	100
Салат «Винегрет» с балтийской килькой	100
Салат «Азиатский» с жареным куриным филе, овощами, кунжутом и лепестками миндаля	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (50/50)

Пожарские крокеты с жареным картофелем и грибным соусом	330
Крокеты из щуки с соусом тартар и овощным соте	330

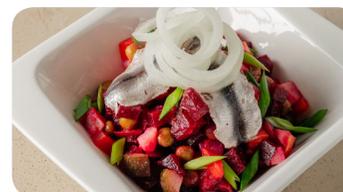
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзинка: багет белый, хлеб «Бородинский», масло сливочное	50
--	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай пакетированный, в ассортименте: зеленый/черный/фруктовый, сахар, лимон/кофе под опрос	200

Выход 1 порции, г/мл



В холодных закусках и салатах порция на фотографии рассчитана на 4-5 человек

БАНКЕТ №1

4 500 РУБ. / 1 030 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход 1 порции, г/мл
Эсколар холодного копчения	50
Малосольная сельдь с молодым картофелем	50
Буженина домашняя с хреном и горчицей	50
Холодец с хреном и горчицей	50
Соленья по-домашнему (огурцы соленые, малосольные, капуста квашеная, томаты)	50
Сациви из курицы	50
Овощная нарезка с французским соусом (огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	50

САЛАТЫ

Салат с тунцом, оливками, сладким луком и маринованным огурцом	100
Салат «Русский» с бужениной и телячьим языком	100
Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (50/50)

Пожарские крокеты с жареным картофелем и грибным соусом	330
Филе атлантической трески в беконе с картофелем гратен и сливочным соусом	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзинка: багет белый, хлеб «Бородинский», масло сливочное	50
--	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай пакетированный, в ассортименте: зеленый/черный/фруктовый, сахар, лимон/кофе под опрос	200

В холодных закусках и салатах порция на фотографии рассчитана на 4-5 человек



БАНКЕТ №2

5 000 РУБ. / 1 030 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход 1 порции, г/мл
Рыбное ассорти (форель, эсколар)	50
Мясное ассорти (буженина домашняя, индейка су-вид, салями)	50
Рулетки из ветчины с сыром Cremette	50
Рулетки из баклажанов с пряным сыром	50
Овощная нарезка с французским соусом (огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	50

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» (тунец консервированный, микс салатных листьев, томаты черри, оливки, соус из прованских трав)	100
Салат «Кобб» с куриной грудкой и свежими овощами	100
Салат «Ачучук» (томаты, огурцы, лук, кинза, чеснок)	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из мяса цыпленка с лесными грибами в сливочном соусе, запеченный под сырной корочкой	100
---	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (50/50)

Филе морского окуня с восточным соусом и овощным жюльеном	330
Куриная грудка с овощами-гриль и соусом	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзинка: багет белый, хлеб «Бородинский», масло сливочное	50
--	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай пакетированный, в ассортименте: зеленый/черный/фруктовый, сахар, лимон/кофе под опрос	200

В холодных закусках и салатах порция на фотографии рассчитана на 4-5 человек



БАНКЕТ №3

5 500 РУБ. / 1 060 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из лосося со сливочным сыром	50
Эклер с тунцом и мягким творожным сыром	40
Эклер с куриным паштетом и брусникой	40
Мясная карусель (буженина домашняя, индейка су-вид, салями)	50
Домашняя утка с клюквенным соусом	50
Овощная нарезка с французским соусом (огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	50

САЛАТЫ

Салат с языком, миксом салатных лисьев, беби-картофелем, перепелиным яйцом и горчичной заправкой	100
Салат с куриной печенью и овощами	100
Тыква су-вид с грушей, рикоттой, зеленым салатом и апельсиновой заправкой	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (50/50)

«Морской коктейль» (мидии, креветки, кальмары, сливки, паприка, сельдерей, кинза). Подается в воловане	100
Жульен из мяса цыпленка с лесными грибами в сливочном соусе, запеченный под сырной корочкой.	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Эсколар с тыквенным пюре и сливочным шпинатом под соусом «Руи-Биск»	330
Телятина цюрих-стайл с жареным картофелем	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзинка: багет белый, хлеб «Бородинский», масло сливочное	50
--	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай пакетированный, в ассортименте: зеленый/черный/фруктовый, сахар, лимон/кофе под опрос	200

В холодных закусках и салатах порция на фотографии рассчитана на 4-5 человек

Выход 1 порции, г/мл



БАНКЕТ №4

6 000 РУБ. / 1 080 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход 1 порции, г/мл
Ассорти морских деликатесов (тунец, форель, тигровая креветка)	50
«Вителло Тонато» (вырезка из телятины под соусом из тунца)	50
Буженина с хреном и горчицей	50
Домашний паштет из куриной печени с брусничным взваром и тостами	50
Овощная нарезка с французским соусом (огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	50

САЛАТЫ

Салат с телятиной су-вид, рукколой и томатами черри	100
Салат с индейкой, зеленым салатом и манговым дрессингом	100
Салат «Капрезе» (томаты, сыр моцарелла, свежий базилик, соус «Песто»)	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны «Пармиджано»	100
------------------------	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (50/50)

Стейк из мураманского палтуса с овощным соте	330
Утиная грудка с малиновым соусом и запеченной грушей	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзинка: багет белый, хлеб «Бородинский», масло сливочное	100
--	-----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай пакетированный, в ассортименте: зеленый/черный/фруктовый, сахар, лимон/кофе под опрос	200

В холодных закусках и салатах порция на фотографии рассчитана на 4-5 человек



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Лёд (порция 350 г) 150 руб./чел.

Приём алкоголя за сутки до мероприятия с предварительным охлаждением 150 руб./чел.

ПРИЁМ ФРУКТОВ ЗА СУТКИ ДО МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ И СЕРВИРОВКИ

Мероприятие до 30 персон 3 000 руб.

Торты на ваше мероприятие см. каталог тортов

Обслуживание и предоставление посуды для ваших тортов 100 руб./чел.

ПЕРСОНАЛ

Дополнительный официант 8 000 руб.

Выездной повар (мы рекомендуем включить выездного повара на мероприятия с тематикой «Барбекю») 8 000 руб.

Развозка персонала в черте города (при начале ранее 10:00 утра/
при окончании мероприятия позже 22:00) 1000 руб. на одного
официанта

Логистика 9 000 руб.

ПРОДЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛА НА МЕРОПРИЯТИЕ

(если банкет более 6 часов)

10%/час от суммы вашего заказа

