

**P<sup>2</sup>**  
**CATERING**  
*by Pavel Petrov*

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ ФУРШЕТА



# Содержание

---

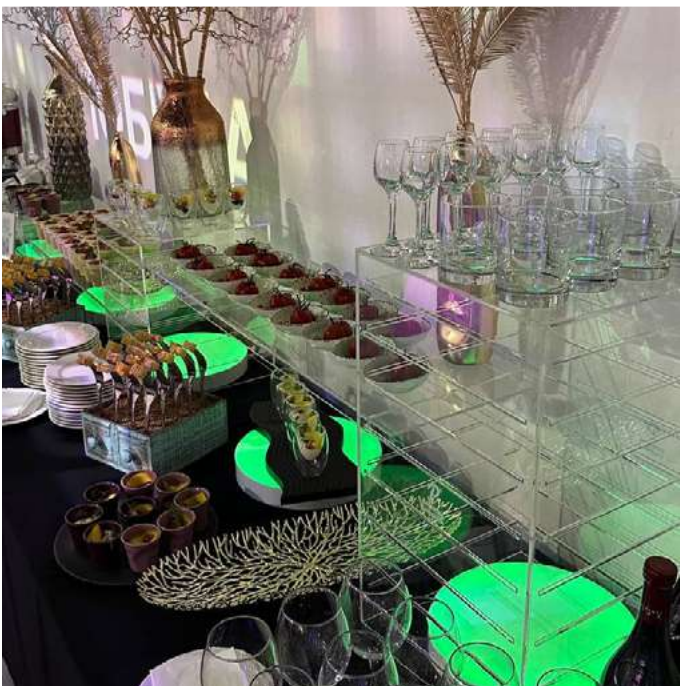
ПОРТФОЛИО .....	3
ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ВЕЛКОМ .....	5
фазенда .....	6
воздушный шар .....	7
неон .....	8
золото .....	9
ФУРШЕТНОЕ НАКРЫТИЕ .....	10
фазенда .....	11
блэк голд .....	12
неон .....	13
поп арт .....	14
ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ .....	15
фуршет - 1900 .....	16
фуршет - 2900 .....	17
фуршет - 3300 .....	19
фуршет - 3900 .....	21
фуршет - 5500 .....	23
напитки для фуршета .....	25
ШОУ «ДЕСЕРТНАЯ КАРТИНА» .....	26
УСЛОВИЯ .....	29



# Портфолио









*Возможно заказать как дополнение  
к основному фуршету:*

# ПРИВЕТСТВЕННЫЙ WELCOME





# Приветственный welcome ФАЗЕНДА

Закуски подаются на эффектных, природных, деревянных конструкциях в стиле бохо

меню welcome 3 закуски

на персону 650 р.



Креветки на коряге



Тунец «Блюфин» с соусом «Спайси»



Тако с рваной свининой

# Приветственный welcome ВОЗДУШНЫЙ ШАР

Летающий гигантский шар с вашим логотипом или любимой фразой. Закуски сервируют на светящемся подносе в виде облака, подвязанный к шару

меню welcome	3 закуски
на персону	650 р.
шар	3900 р.



Брускетта с креветкой,  
с сыром «Риккота» и грушей



Брускетта с лососем домашнего посола  
и сливочным сыром



Брускетта с пармской ветчиной  
и сыром «Горгонзола»





# Приветственный welcome НЕОН

Оригинальные подносы с подсветкой. На выбор ваш любимый цвет или фирменный цвет вашей компании

меню welcome    3 закуски  
на персону                      650 р.



Закуска с копчёным лососем  
и картофелем на хлебе «Бурже»



Тарталетка с красной икрой  
и взбитым маслом



Мильфей из сала на хлебе «Бурже»  
с молекулярной чёрной икрой



# Приветственный welcome ЗОЛОТО

Эксклюзивные золотые подносы, которые подчеркнут вашу креативность и статус

меню welcome      3 закуски  
на персону                      650 р.



Краб с осьминогом и сырным муссом



Утиная грудка на поленте с малиной



Свекольный бутон с кремом из сыра «Фета» и трюфельным соусом





*Выберите понравившееся*

# ФУРШЕТНОЕ НАКРЫТИЕ



Накрытие входит в стоимость меню



# накрытие ФАЗЕНДА





# накрытие **БЛЭК ГОЛД**





# накрытие НЕОН





# накрытие ПОП АРТ





# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ





# Фуршет 1900 р.



Брускетта с печёным перцем и кремом из сыра Фета



Брускетта с сыром «Горгонзола» и грушей в красном вине



Блин с куриным жульеном



Мильфей с ветчиной и сыром



Антипасты с салями и сыром «Моцарелла»



Салат с фунчезой и цыплёнком с кунжутной заправкой



Мини-тарталетка с тунцом, корнишоном и фирменным трюфельным соусом



Салат картофельный с копчёными колбасками и горчицей соусом



# Фуршет 2900 р.



Брускетта с печенью трески  
и яйцом



Брукетта с куриным паштетом  
и луковым конфитюром



Биф-тоннато с кабачком и соусом  
из тунца



Тако с «Брандатом» с копченой зубаткой  
и картофелем



Профитроли с муссом  
из сыра Горгонзола



Свекольный бутон с кремом из сыра Фета  
и трюфельным соусом





Сельдь со свеклой  
на хлебе Бурже



Поке с куриным филе, ананасом  
и соусом Карри



Салат «Цезарь»  
с тигровыми креветками



Картофель бэби  
с прованскими травами



Куриный шашлычок  
с соусом «Сацебели»



Крем-брюле с розмарином и карамельной  
корочкой



# Фуршет 3300 р.



Брускетта с лососем домашнего посола и сливочным сыром



Брускетта с ростбифом и соусом «Терияки»



Куриный паштет «Не тоmat» с луковым конфиюром



Биф-тоннато с кабачком и соусом из тунца



Брокколи с кокосовым муссом и васаби



Угорь с птитимом и ореховым соусом





Сырное ассорти на вилке: Бри, Пармезан, Чеддар, Горгонзола



Поке с креветками и соусом «Свит Чили»



Салат с пармской ветчиной и малиновым соусом



Овощной шашлычок



Куриная «Сальтимбокка» с пармской ветчиной



Баскский чизкейк со вежими ягодами



# Фуршет 3900 р.



Брускетта с пармской ветчиной и сыром «Горгонзола»



Брускетта с креветкой, с сыром «Рикотта» и грушей



Утиная грудка на поленте с малиной



Сельдь со свеклой на хлебе «Бурже»



Тар-тар из тунца с соусом «Шизо»



Лосось су-вид с сырным муссом и красной икрой





Куриный паштет «Не томат»  
с луковым конфиюром



Поке с угрём, киноа, водорослями «Чука»  
и «Нори» с соусом «Унаги»



Овощной шашлычок



Креветки «Катаифи» с соусом  
«Спайси»



«Нисуаз» с фасолью, вялеными томатами,  
картофелем и микс-салатом



Шашлычок из лосося и кабачком  
с соусом «Терияки»



Моти



# Фуршет 5500 р.



Фаланга краба  
с йогуртовым соусом и мятой



Гребешок с угольным пюре из цветной  
капусты, мандарином и красной икрой



Тарталетка с красной икрой  
и взбитым маслом



Угорь с авокадо, огурцом  
и соусом «Спайси»



Тартар из тунца  
с соусом «Шизо»



Мини-сэндвичи с тартаром  
из говядины



Мильфей из сала на хлебе «Бурже»  
с молекулярной чёрной икрой





Пармская ветчина с сыром «Горгонзола»,  
рукколой и грушей



Сыр «Страчателла» с авокадо, клубникой  
и трюфельным бальзамическим кремом



Десерт «Картошка» с «Кремю»  
из маракуйя в шоколадной глазури



Салат с лососем домашнего посола  
в вафельном стаканчике и манговым соусом



Шашлычок из лосося и кабачка  
с соусом «Терияки»



Шашлычок из говядины и болгарского перца  
с устричным соусом и кунжутом



Клубника в шоколаде



# Напитки для фуршета

---

Чай 200 мл 130 р.  
лимон, сахар

---

Кофе  
капсульный 200 мл 230 р.  
молоко, сахар

---

Морс 250 мл 250 р.  
малиновый,  
клюквенный,  
облепиховый,  
черносмородиновый

---

Вода 250 мл 100 р.  
с лимоном и мятой

---

Лимонад  
домашний 200 мл 350 р.  
манго-маракуйя,  
эстрагон-киви,  
базилик, апельсин,  
клубника-грейпфрут

---





# ШОУ «ДЕСЕРТНАЯ КАРТИНА»





# Десертная картина 6 метров

## При заказе фуршета:

на персону **1400 р.**

от 20 персон **28000 р.**

## Без заказа фуршета:

на персону **1900 р.**

от 30 персон **57000 р.**

Логистика просчитывается  
дополнительно







десерт «Яблоко»



десерт «Картошка»



десерт «Жемчужина»



десерт «Моти»



«Не томат»  
с черной смородиной



Панна-котта из перловки  
с попкорном из гречи



Мороженое из сыра «Горгонзола»  
с грушей в красном вине



Манговый крем  
в тубике



# Условия

---

- понадобится 2 часа на подготовку фуршета и 1 час после мероприятия на демонтаж и уборку;
- при затруднённом доступе к площадке, отсутствии лифта, отгрузка оборудования оплачивается отдельно;
- требуется, минимум, 7 КВ электричества;
- в стандартную стоимость не входит аренда мебели, декора, работа дополнительного персонала и комплексная уборка помещения;
- логистика в пределах КАД - 7000 р.;
- логистика за КАД просчитывается индивидуально;
- предоставление бокалов под ваши алкогольные и безалкогольные напитки - 500 р./персона;
- работа официанта 5 часов - 5000 р.;
- продолжительность проведение фуршета - 5 часов;
- стоимость продления персонала из 3 персон: менеджер, повар, официант - 7500 р.;
- предоплата за мероприятие - 50 % от суммы заказа, остаток 50% вносится за 3 (три) дня до мероприятия;
- при оплате по б/н расчету сумма увеличивается на 10%;
- перерасчёт коммерческого предложения в меньшую сторону, возможен, не позднее трех дней до мероприятия;
- при отказе мероприятия меньше, чем за 5 (пять) дней до даты мероприятия, сумма возвращается с вычетом 10% от суммы заказа





CATERING

by Pavel Petrov

+7 (911) 008-11-13

@ p2.catering

[www.p2catering.ru](http://www.p2catering.ru)

