

CATERING
Stroganoff
RESTAURANT GROUP

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВЫЕЗДНОГО БАНКЕТА**



+7 (921) 986-37-66

Банкетный менеджер Кристина

Закажите выездной банкет, оставив заявку на сайте catering-stg.ru

Выберите готовые варианты банкетного меню
или составьте уникальный набор блюд

БАНКЕТ №1

**3 000 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

АССОРТИ ТАПАСОВ

Выход 1 порции, г/мл

Тапас с томленной свиной лопаткой и маринованным луком	50
Тапас с тунцом, оливками, помидорами и красным луком	60
Тапас с гриль-салатом из баклажана с сыром Фета	50

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из ветчины в тонком лаваше с нежным сыром	50
Малосольная сельдь с молодым картофелем	60
Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей	60
Ассорти свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, редис, листья салата, зелень	70

САЛАТЫ

Салат "Оливье" с филе цыпленка	100
Салат "Сельдь под шубой"	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Медальоны из свиной вырезки с соусом из сыра благородных сортов, с печеными бочонками	330
Куриное филе в ломтике беконе с жареными картофельными дольками	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1030 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

БАНКЕТ №2

**4 000 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из тапасов: с тунцом, с томленой свиной лопаткой, с гриль салатом из баклажана, перца и сыра	180
Скумбрия холодного копчения с поджаренным Бродинским хлебом	60
Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей	50
Рулеты из баклажанов с пряным сыром	20
Свежие овощи с французким соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	60

САЛАТЫ

Кобб-салат с куриной грудкой, свежими овощами, сыром сулугуни и горчичной заправкой	100
Салат с треской горячего копчения, картофелем, грибами и маринованным огурцом	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из шампиньонов со сливками	100
-----------------------------------	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Филе атлантической трески в сливочном соусе с овощным рататуем	330
Куриное филе в Неаполитанском соусе с молодым обжаренным картофелем	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

ДЕСЕРТ

Пирожное медовое	60
------------------	----

НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1160 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

БАНКЕТ №3

**4 500 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

	Выход 1 порции, г/мл
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Палтус холодного копчения с поджаренным Бородинским хлебом	60
Ролл с лососем и мягким сливочным сыром	40
Мясное ассорти: буженина домашняя, грудка индейки, салями	90
Паштет из куриной печени с брусничным джемом и карамелизированным луком. Подается в тарталетке	50
Ассорти европейских сыров с орехами и виноградом	40
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70
САЛАТЫ	
Русский салат с фермерским цыпленком	100
Салат из Бакинских томатов со свежей зеленью	100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Белые грибы, запеченные со сливочным соусом и сыром "Пармезано"	100
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)	
Медальоны из телячьей вырезки с жареным картофелем	330
Филе судака жареное с овощным соте	330
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
ДЕСЕРТ	
Пирожное "Наполеон"	100
НАПИТКИ	
Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1180 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

БАНКЕТ №4

**5 000 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: угорь горячего копчения, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Буженина домашняя с хреном и горчицей	100
Вителло Тоннато: вырезка из телятины под соусом из тунца	60
Рулеты из баклажан с пряным сыром	20
Ассорти деликатесных сыров: Камамбер, Горгонзола, Грана Падано, Пекорино Романо, Азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" с куриным филе-гриль	100
Салат с языком, миксом салатных листьев, беби-картофелем, перепелиным яйцом и горчичной заправкой	100
Салат "Нисуаз": тунец, микс салатных листьев, томаты черри, оливки, соус из прованских трав	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны "Пармиджано"	100
------------------------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Филе сибаса с экзотической сальсой и шпинатом, тушенным со сливками	330
Телятина цюрих-стайл с жареным картофелем	330

ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини-пирожных: медовик, таргалетка с вишей и меренгой, эклер ванильный	60

НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1360 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

БАНКЕТ №5

**5 500 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

	Выход 1 порции, г/мл
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
Ассорти морепродукто: тунец "Такаки" с имбирно-соевым соусом, палтус холодного копчения, креветка с хумусом	90
Мясное ассорти: пастроми из говяжьей вырезки, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: вырезка из телятины под соусом из тунца	60
Греческие оливки	20
Ассорти деликатесных сыров: Камамбер, Горгонзола, Грана Падано, Пекорино Романо, Азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70
САЛАТЫ	
Салат с дососем горячего копчения, миксом салата, томатами черри и беби-картофелем	100
Салат с телятиной су-вид, зелеными листьями и помидорами черри	100
Салат с филе утки, листьями салата и "Восточной заправкой"	100
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)	
Стейк из Мураманского палтуса с овощным соте	330
Беф-строганов из мраморной вырезки с жареным Картофелем	330
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
ДЕСЕРТ	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини-десертов: Тирамиссу, тарталетка с клубникой, эклер с клубничным муссом	70
НАПИТКИ	
Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1260 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

БАНКЕТ №6

**6 700 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход 1 порции, г/мл
Ассорти из морепродуктов: угорь горячего копчения, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Мясное ассорти: ростбиф из мраморной говядины, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: вырезка из телятины под соусом из тунца	60
Ассорти деликатесных сыров: Камамбер, Горгонзола, Грана Падано, Пекорино Романо, Азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70
САЛАТЫ	
Салат "Русский" с крабом: мясо краба, картофель, свежий огурец, свежий зеленый горошек, яйцо, майонез	100
Салат с ростбифом из мраморной говядины, листьями салата, маринованными огурцами и томатами черри	100
Салат с индейкой, зеленым салатом и манговым дрессингом	100
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Кассероль с лососем, судаком и креветками	80
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)	
Стейк из форели с овощами-гриль и соусом из каперсов	330
Запеченный стриплоин с молодым обжаренным картофелем и соусом на основе портвейна	330
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
ДЕСЕРТЫ	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини десертов: грушевый крамбл с рикоттой, чизкейк манго в тарталетке, эклер шоколадный, Ред вельвет	60
НАПИТКИ	
Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1310 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.