

CATERING
Stroganoff
RESTAURANT GROUP

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВЫЕЗДНОГО ФУРШЕТА**



+7 (921) 986-37-66

Банкетный менеджер Кристина

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

Выберите готовые варианты банкетного меню
или составьте уникальный набор блюд

WELCOME

1 990 РУБ. НА ПЕРСОНУ

КАНАПЕ

	Выход 1 порции, г/мл
Ролл из утиной грудки с долькой мандарина и соусом "Хойсин"	30
Рафаэло из мягкого сыра с виноградом и миндалем	20
Тигровая креветка с хумусом и трюфельной сметаной	25
Хамон с кубиком груши	20
Рийет из подкопченной форели в сырной булочке	30
Брускетта с салями и маринованным корнишоном	40

ДЕСЕРТ

Грушевый крамбл с рикоттой	50
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 315 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.

ФУРШЕТ №1

2 200 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Мини-бургер с куриной грудкой	50
Рийет из подкопченной форели в сырной булочке	30
Томленая свинина с соусом из цитрусов	35
Тапас с саями и корнизоном	40

САЛАТЫ

Салат "Оливье" с фермерским цыпленком	100
Салат из огурцов, помидоров, редиса и зеленого лука с оливковым маслом	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

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

ДЕСЕРТ

Пирожное медовик	60
------------------	----

НАПИТКИ

Вода Аква Минерале	500
Чай в ассортименте	200
Кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 515 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.

ФУРШЕТ №2

2 700 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Брускетта с бужениной, маринованным корнишоном и томатом черри	40
Брускетта с маринованными черри и муссом из рикотты с миндалем	35
Запеченная телятина с каперсами и соусом из тунца	30
Туец "Татаки" с имбирно-соевым соусом	30
Индейка в карри-кокосовом маринаде с манго-сельдереевым кремом	25

САЛАТЫ

Кобб-салат с куриной грудкой, свежими овощами, сыром сулугуни и горчичной заправкой	80
Салат "Русский" с бужениной и телячьим языком	80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Шашлык из фермерского цыпленка	100
Шашлык из овощей на гриле: цуккини, баклажаны, сладкий перец	100

ДЕСЕРТ

Мини "Буше"	30
Таргалетка с персиком	30

НАПИТКИ

Вода Аква Минерале	500
Чай в ассортименте	200
Кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 580 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.

ФУРШЕТ №3

3 000 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Шпажка овощная с французским соусом	50
Запеченное филе свинины с малиновым соусом и кукурузными чипсами	25
Роше из мягкого сыра с виноградом и миндалем	20
Брускетта с лососем слабой соли и мягким сыром	30
Брускетта с салями и корнишоном	40

САЛАТЫ

Салат "Деревенский" с бужениной, грибами и горчичной заправкой	100
Салат "Восточный" с цыпленком и заправкой "Тикин-Банбадзи"	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грудка цыпленка с вишневым чатни и манго	80
Коктейль из грибов и праной свинины с устрично-грибным соусом	100

ДЕСЕРТ

Пирожное "Красный бархат"	30
Эклер ванильный	30

НАПИТКИ

Вода Аква Минерале	500
Чай в ассортименте	200
Кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 605 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.

ФУРШЕТ №4

3 500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Брускетта с салатом из тунца, креветками и вешенками	45
Брускетта с бужениной, маринованным корнизоном и томатом черри	40
Хамон с грушей на шпажке	25
Запеченный цыпленок с апельсиново-облепиховым соусом	25
Телятина с каперсами и соусом из тунца	30
Томаты черри и моцарелла с соусом "Песто"	30

САЛАТЫ

Салат с индейкой су-вид, запеченной с грушей, мякотью апельсина и сельдереем	100
Салат "Оливье" с отварной говядиной	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Филе цыпленка в соусе "Чахохбалли"	100
Треска, запеченная в томатно-оливковом соусе	100

ГАРНИРЫ

Картофель молодой, обжаренный со сливочным маслом на шпажке	80
---	----

ДЕСЕРТ

Пирожное "Буше"	30
Пирожное Картошка Мокко	30

НАПИТКИ

Вода Аква Минерале	500
Чай в ассортименте	200
Кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 735 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.

ФУРШЕТ №5

4 000 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Брускетта с телятиной сувид, луком и вялеными томатами	35
Брускетта с лососем слабой соли, мягким сыром и свежим огурцом	35
Тигровая креветка с острым соусом и лаймом	45
Мини-тальята из говядины с черносмородиновым соусом	25
Цыпленок с сыром "Моцарелла" и соусом "Песто" из вяленых томатов	25
Хрустящие шарики из моцареллы с мятным соусом	30

САЛАТЫ

Салат с телячьим языком и беби-картофелем	100
Салат с треской горячего копчения, картофелем, грибами и маринованным огурцом	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Говядина "Провансаль" с фирменным соусом	100
Кассероль с лососем, судаком и креветками	80

ГАРНИРЫ

Картофель запеченый с томатами, паприкой и розмарином	80
Печенные овощи с апельсиновой заправкой	80

ДЕСЕРТ

Профитроли с манговым кремом	30
Трюфель "Графские развалины"	30

НАПИТКИ

Вода Аква Минерале	500
Чай в ассортименте	200
Кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 795 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.

ФУРШЕТ №6

4 500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Брускетта с подкопченной телятиной	45
и кремом из мягкого сыра с яйцом и ворчестером	
Ролл с лососем слабой соли и мягким сливочным сыром	40
Ролл из филе утиной грудки с долькой мандарина и соусом "Хойсин"	30
Маринованный ростбиф в прованских травах с пармезаном	30
Тигровая креветка с соусом из манго	45
Тунец татаки с восточным соусом и кунжутом	30
Подкопченная оленина с мочёной брусникой	30
Рафаэлло из мягкого сыра с виноградом и миндалем	20

САЛАТЫ

Салат с телятиной су-вид, зелеными листьями и черри	80
Салат с креветками, авокадо, томатами и лаймовой заправкой	80
Салат из томатов черри с листьями и базиликом	80

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ролл из сибаса со сливочным соусом	70
Медальоны из телятины с грибным соусом	100

ГАРНИРЫ

Каргофель запеченный с томатами, паприкой и розмарином	80
Шашлык из овощей на гриле: цуккини, баклажаны, сладкий перец	80

ДЕСЕРТ

Пирожное манго-маракуйя	30
Эклер шоколадный	30

НАПИТКИ

Вода Аква Минерале	500
Чай в ассортименте	200
Кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 900 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 3 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 25 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.