

CATERING Stroganoff RESTAURANT GROUP

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВЫЕЗДНОГО БАНКЕТА

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

Выберите готовые варианты банкетного меню
или составьте уникальный набор блюд

В СТОИМОСТЬ МЕНЮ ВХОДИТ:

Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню

Обслуживание мероприятия (работа менеджера, официантов)

Необходимая мебель и технологическое оборудование

Сервировка блюд и стола (фарфор/стекло)

Вывоз мусора

Транспортные расходы в пределах КАД

Стоимость предложения может меняться в зависимости
от условий выбранной площадки и количества гостей

Мы всегда готовы обсуждать и вносить изменения в меню по вашему желанию

БАНКЕТ №1

**2 600 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из тапасов: с тунцом, оливками и черри, с томленой свиной лопаткой, с гриль-салатом из баклажана, перца и сыра	60/60/60
Малосольная сельдь с молодым картофелем	60
Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей	60
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

«Русский» салат с фермерским цыпленком	100
Салат из бакинских томатов со свежей зеленью	100

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Хлебная корзина (багет, хлеб «Радзивилов»)	100
--------------------------------------------	-----

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе атлантической трески в сливочном соусе с овощным рататюем	330
Куриное филе в ломтике бекона с картофельным пюре	330

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250
Чай в ассортименте, кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес закусок: 1000 гр / Объем напитков: 450 мл

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
 Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.
 При заказе от 60 персон торт «Медовик» в подарок!

БАНКЕТ №2

**3 600 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Выход 1 порции, г/мл

Палтус холодного копчения с поджаренным бородинским хлебом	60
Ассорти из тапасов: с тунцом, оливками и черри, с томленой свиной лопаткой, с гриль-салатом из баклажана с сыром фета	60/60/60
Пастроми из говяжьей грудинки с соусом «Айоли»	60
Рулетик из баклажана с сырной начинкой	2/20
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Салат «Кобб» с куриной грудкой, свежими овощами, сулугуни и пармезаном	100
Салат с лососем горячего копчения, овощами и апельсиновой заправкой	100

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Багет ржаной, пшеничный и гриссини	100
------------------------------------	-----

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

Жюльен из шампиньонов со сливками	100
-----------------------------------	-----

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Крокеты из щуки с соусом тартар с овощным соте	330
Куриное филе в неаполитанском соусе с молодым обжаренным картофелем	330

ДЕСЕРТ

Тирамису	100
----------	-----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250
Чай в ассортименте, кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес закусок: 960 гр / Объем напитков: 450 мл

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
 Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.
 При заказе от 60 персон торт «Медовик» в подарок!

БАНКЕТ №3

4 000 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: розовый тунец татаки, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Мясное ассорти: пастроми из говяжьей вырезки, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: вырезка из говядины под соусом из тунца	60
Греческие оливки	20
Ассорти европейских сыров с орехами и виноградом	40
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Салат «Цезарь» с куриным филе-гриль	100
Салат с телятиной су-вид, миксом зеленых листьев, томатами черри, оливками и сыром пармезан	100
Салат «Греческий»	100

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Фруктовая тарелка /фрукты по сезону	100
-------------------------------------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Багет ржаной, пшеничный и гриссини	100
------------------------------------	-----

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

Баклажаны «Пармиджано»

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

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

ДЕСЕРТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Ассорти мини-пирожных: Манго-Маракуйя, тарталетка с лимоном, эклер шоколадный, пирожное «Ред Вельвет»	60
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250
Чай в ассортименте, кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес закусок: 1260 гр / Объем напитков: 450 мл

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
 Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.
 При заказе от 60 персон торт «Медовик» в подарок!

БАНКЕТ №4

**4 500 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: розовый тунец татаки, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Мясное ассорти: пастроми из говяжьей вырезки, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: вырезка из говядины под соусом из тунца	60
Греческие оливки	20
Ассорти европейских сыров с орехами и виноградом	40
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Салат «Цезарь» с креветками	100
Салат с индейкой, зеленым салатом и манго	100
Салат «Капрезе»: томаты, сыр моцарелла, свежий базилик, соус песто	100

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Фруктовая тарелка /фрукты по сезону	100
-------------------------------------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Багет ржаной, пшеничный и гриссини	100
------------------------------------	-----

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

Белые грибы, запеченные со сливочным соусом и сыром «Пармиджано»	100
------------------------------------------------------------------	-----

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из палтуса с овощным сое	330
Медальоны из телячьей вырезки с жареным картофелем	330

ДЕСЕРТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Ассорти мини-пирожных: Манго-Маракуйя, тарталетка с лимоном, эклер ванильный, пирожное «Ред Вельвет»	60
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250
Чай в ассортименте, кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес закусок: 1360 гр / Объем напитков: 450 мл

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
 Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.
 При заказе от 60 персон торт «Медовик» в подарок!

БАНКЕТ №5

**5 600 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: розовый тунец татаки, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Мясное ассорти: ростбиф из мраморной говядины, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: запеченная телятина с соусом из тунца	60
Греческие оливки	20
Ассорти европейских сыров с орехами и виноградом	40
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Салат «Цезарь» с лососем горячего копчения	100
Салат с ростбифом, миксом зеленых листьев, томатами черри, оливками и сыром пармезан	100
Салат «Греческий»	100

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Фруктовая тарелка /фрукты по сезону	100
-------------------------------------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Багет ржаной, пшеничный и гриссини	100
------------------------------------	-----

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из форели с овощами-гриль с соусом из каперсов	330
Запеченный стриплоин с молодым обжаренным картофелем и фирменным соусом на основе портвейна	350

ДЕСЕРТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Ассорти мини-пирожных: панна-котта с малиной, тарталетка с киви и клубникой, эклер с клубничным муссом, профитроли с заварным кремом	80
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250
Чай в ассортименте, кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес закусок: 1300 гр / Объем напитков: 450 мл

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие.
 Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей.
 При заказе от 60 персон торт «Медовик» в подарок!

БАНКЕТ №6

**6 600 РУБ.
 НА ПЕРСОНУ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: угорь горячего копчения, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Мясное ассорти: ростбиф из говяжьей вырезки, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: запеченная телятина с соусом из тунца	60
Средиземноморское ассорти: фаршированный перец, оливки, помидоры, артишоки	30
Ассорти деликатесных сыров: камамбер, горгондзола, грана падано, пекорино романо, азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

САЛАТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Салат с креветками, рукколой и крем-бальзамиком	100
Салат с ростбифом из мраморной говядины, листьями салата, маринованными огурцами и томатами черри	100
Салат «Капрезе»: томаты, сыр моцарелла, свежий базилик, соус песто	100

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Фруктовая тарелка / Фрукты по сезону	100
--------------------------------------	-----

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, СЕРВИРУЕМАЯ В СТОЛ

Багет ржаной, пшеничный и гриссини	100
------------------------------------	-----

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

Запеченные фаланги крабов в сливочном соусе	100
---------------------------------------------	-----

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из палтуса с овощным сое	330
Филе-миньон с печеными овощами и фирменным соусом на основе портвейна	330

ДЕСЕРТЫ, СЕРВИРУЕМЫЕ В СТОЛ

Панна-котта с клубникой и базиликом, тарталетка с маскарпоне и ягодами, чизкейк манго в тарталетке, профитроли со взбитыми сливками и шоколадной глазурью	60
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс клюквенный	250
Чай в ассортименте, кофе заварной	200

ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес закусок: 1180 г / Объем напитков: 450 мл

В стоимость включено обслуживание официантами, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 40 000 рублей. При заказе от 60 персон торт «Медовик» в подарок!