

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|------------|----------|
| Рыбное плато <i>Тигровые креветки, лосось слабосоленый, масляная рыба</i> | 300/20 | 1 865-00 |
| Рыбное ассорти <i>Форель холодного копчения, масляная рыба, лосось слабой соли</i> | 300/20 | 1 795-00 |
| Сельдь «Приморская» <i>с маринованным луком и отварным картофелем</i> | 150/20/100 | 495-00 |
| Мясное ассорти <i>Буженина запеченная, язык говяжий, рулет куриный. Подается с домашней аджикой</i> | 300/20 | 1315-00 |
| Антипасти (ассорти копченостей) <i>Бресаоло, Чаризо, Парма, груша</i> | 200 | 1475-00 |
| Ростбиф маринованный <i>с рататутем и кукурузными чипсами</i> | 150/20 | 1155-00 |
| Ростбиф с клюквенным соусом <i>Запеченная телятина под клюквенным соусом</i> | 150/20 | 1165-00 |
| Рулетики из кабачков с муссом из креветок, песто и вялеными томатами | 200 | 595-00 |
| Ассорти тако (тако из баклажан(с начинкой из сыра и орехов), тако с лососем , и тако креветкой) | 500 | 1125-00 |
| Тартар из лосося с авокадо и зеленого масла | 250 | 1125-00 |

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|-----------|---------|
| Паштет из куриной печени , с гранатом на хрустящих тостах | 450 | 925-00 |
| Холодец по -русски с хреном | 250 | 625-00 |
| Ассорти сезонных ягод | 650 | 2300-00 |
| Ассорти оливок с сыром фета и прованских трав | 200 | 625-00 |
| Ассорти свежих овощей и зелени <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, редис, кинза, укроп, лук зеленый, петрушка</i> | 520 | 755-00 |
| Ассорти свежих овощей с сыром «Фетакса» <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, сельдерей, помидоры Черри, сыр «Фетакса», укроп, петрушка</i> | 500 | 795-00 |
| Огурчики малосольные | 150 | 405-00 |
| Ассорти маринадов <i>Капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы домашнего соления</i> | 400/20 | 755-00 |
| Грузди со сметаной и луком | 150/20/30 | 1125-00 |
| Шампиньоны маринованные <i>с маслом и зеленью</i> | 150 | 625-00 |

МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

| | | |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Моцарелла с томатами и соусом Песто | 150/20 | 695-00 |
| Ассорти оливок и маслин | 100 | 385-00 |

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|-----------|---------|
| Рулетики из баклажан <i>с пикантной пастой из томатов и сыра</i> | 150 | 505-00 |
| Лимон с сахаром | 75 | 115-00 |
| Фруктовая тарелка | 1200 | 1655-00 |
| Бурратта с розовыми томатами на лепешке с рукколой и песто | 750 | 995-00 |
| Французское ассорти <i>Три вида сыра, два вида винограда, крекер, мед, грецкий орех</i> | 400/20/50 | 1655-00 |

САЛАТЫ

| | | |
|--|-----|--------|
| Микс-салат с креветками <i>Оурец свежий, креветки коктейльные, креветки королевские, шампиньоны свежие, томаты конкассе, соус анчоусный</i> | 200 | 495-00 |
| Салат «Цезарь» с креветками <i>Салаты Романо и Айсберг, сыр Пармезан, томаты Черри, тигровые креветки, гренки, соус Цезарь</i> | 200 | 495-00 |
| Салат «Сельдь под шубой» | 200 | 385-00 |

МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

| | | |
|--|-----|--------|
| Салат «Царский» <i>Крабовое мясо, шампиньоны свежие, коктейльные креветки, огурец свежий, икра красная, майонез</i> | 200 | 495-00 |
| Салат с лососем <i>Лосось слабосоленый, кедровый орех, сыр Фета, томаты конкассе, соус Песто, микс салата</i> | 200 | 495-00 |

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

САЛАТЫ

| | | |
|--|-----|--------|
| Салат с форелью <i>Форель холодного копчения, микс салата шампиньоны жареные, томаты, соус Песто</i> | 200 | 495-00 |
| Салат «Сытный» <i>Филе куриное жареное, яичный блин, сыр Моцарелла, огурец маринованный, майонез</i> | 200 | 475-00 |
| Салат «Цезарь» классический <i>Филе куриное, салаты Айсберг и Романо, зренки, соус анчоусный</i> | 180 | 405-00 |
| Салат «Оливье» с копченой колбасой | 200 | 325-00 |
| Салат «Оливье» с семгой | 200 | 575-00 |
| Салат «Оливье» с курицей <i>и французскими тостами</i> | 200 | 365-00 |
| Салат с курицей и черносливом <i>Филе куриное, чернослив, огурец свежий, грецкий орех, коньячный соус, зелень</i> | 200 | 395-00 |
| Салат «Оливье» с языком | 180 | 405-00 |

МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

| | | |
|--|-----|--------|
| Салат «Пикантный» <i>Морковь острая, огурец свежий, язык говяжий, майонез</i> | 200 | 465-00 |
| Салат «Буржуа» <i>Свиней шейка запеченная, филе куриное жареное, огурец маринованный, огурец свежий, майонез</i> | 200 | 465-00 |
| Салат «Швейцарский» <i>Сервелат, карбонат, окорок копченый, огурец маринованный, груша, сок лимона, майонез</i> | 200 | 485-00 |
| Салат из телятины с имбирным соусом <i>Телятина жареная, свекла свежая, морковь, кедровый орех, микс салата, имбирная заправка</i> | 200 | 555-00 |
| Салат с вяленой индейкой и ягодным соусом <i>Филе индейки, ежевика, черника, красная смородина, микс салата, клюквенный соус</i> | 180 | 555-00 |

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

| | | |
|---|-----|--------|
| Салат «Греческий» <i>Перец болгарский, томаты, огурец, сыр Фета, маслины, салат Латук, оливковая заправка</i> | 200 | 395-00 |
| Салат с хрустящими баклажанами и розовыми томатами | 200 | 465-00 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

| | | |
|---|-----------|--------|
| «Бриз» <i>Кальмар, фаршированный судаком и горбушей. Подается со сливочно-икорным соусом</i> | 200 | 755-00 |
| Стейк из лосося <i>в икорно-сливочном соусе</i> | 150/50/55 | 765-00 |
| Горбуша жареная <i>с соусом из базилика и кедровыз орехов</i> | 180/20 | 645-00 |

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|---------------|---------|
| Рулет из свинины <i>с сыром Фета, чесноком и зеленью</i> | 200/50/55 | 465-00 |
| Филе куриное фаршированное грибами <i>в сливочном соусе</i> | 200 | 405-00 |
| Рулька свиная запеченая <i>Подается с картофелельными дольками, томатами Черри и острым соусом</i> | 300/100/30/20 | 1335-00 |
| Жульен из говядины <i>Мелко нарезанная говяжья вырезка с шампиньонами, вешенками и луком, томленая в сливках</i> | 150 | 795-00 |
| Итальянский рулет из говядины <i>Говяжья вырезка в рулете с мини-спаржей и запеченным болгарским перцем</i> | 150 | 685-00 |
| «Лангустины под пармезаном и соусом песто» | 300 | 1955-00 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

| | | |
|---|--------|--------|
| Морской окунь на гриле <i>Филе морского окуня, приготовленного на гриле с соусом Песто и лимоном</i> | 150 | 595-00 |
| Шашлычок из кальмара с грибами | 200/20 | 565-00 |
| Стейк из семги на гриле <i>с соусом «Белое вино»</i> | 200/20 | 765-00 |
| Шашлык «Октоберфест» | 180/20 | 445-00 |

Кейтеринг Про

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

| | | |
|---|--------|--------|
| Стейк из свинины маринованный в соевом соусе с кориандром | 180/20 | 495-00 |
| Шашлычок из курицы с цукини и болгарским перцем | 200/20 | 365-00 |
| Греческий шашлык Маринованная телятина с луком и болгарским перцем. Подается с йогуртовым соусом | 200/50 | 595-00 |
| Шашлык из языка с цукини и болгарским перцем | 200/20 | 595-00 |
| Люля-кебаб из ягненка с маринованным луком и острым соусом | 200/5 | 465-00 |
| Шашлык из свинины с луком и острым | 200/50 | 405-00 |

МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

соусом

Шашлык из красного мяса курицы с соусом тар-тар 200/50 395-00

Куриные крылышки Гриль с томатно-медовым соусом 200/50 365-00

ГАРНИРЫ

Картофель жареный с грибами 150 175-00

Картофель отварной с маслом и зеленью 150 175-00

Картофельное пюре по-ирландски с брокколи и беконом 150 195-00

Картофельные дольки запеченные 150 175-00

Драники 150 175-00

Рис с овощами 150 155-00

Шампиньоны жареные 150 265-00

Капуста цветная, жареная в яйце 150 175-00

Капуста брокколи жареная 150 175-00

Овощи-гриль 150 325-00

Кукуруза гриль 150 265-00

Напитки

Кофе вареный+сливки+сахар 0,25 85-00

Чай (черный,зеленый)+лимон+сахар 0,25 25-00

Морс облепиха литр 475-00

Морс Клюква литр 475-00

МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

| | | |
|-----------------------------|-------------|---------------|
| Морс Брусника | литр | 475-00 |
| Лимонад Цитрус+мята | литр | 475-00 |
| Лимонад Гранат+лайм | литр | 475-00 |
| Лимонад Мандариновый | литр | 475-00 |