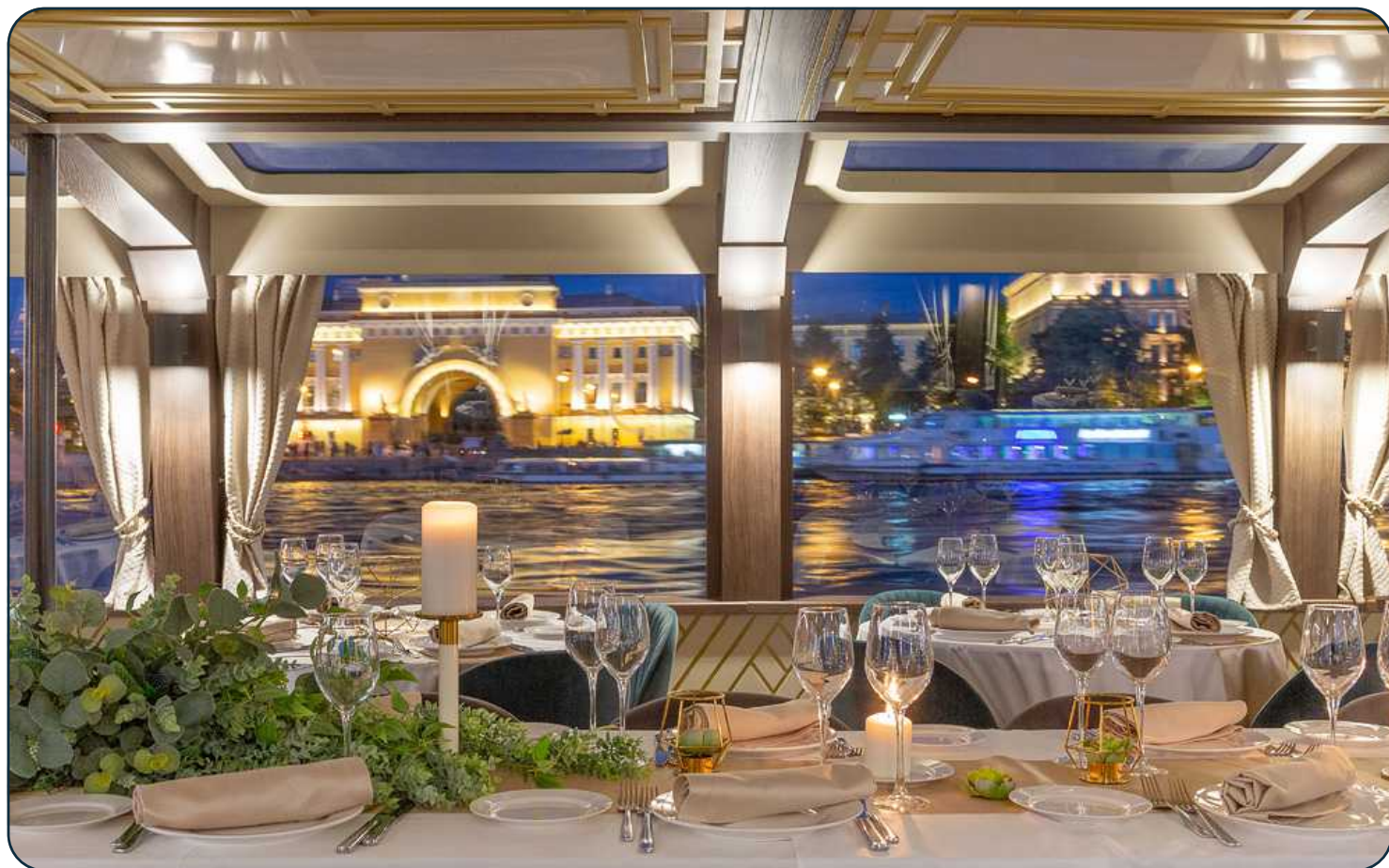




КЕЙТЕРИНГ НА НЕВЕ

БАНКЕТ

ФУРШЕТ

МОБИЛЬНЫЙ ФУРШЕТ

ЛЕТНИЙ БАНКЕТ

КОФЕ-БРЕЙК

БАРБЕКЮ-БАНКЕТ

ЛЕТНИЙ ФУРШЕТ

БАРБЕКЮ

ART NUVO

— CATERING —

ВСЕ ВИДЫ КЕЙТЕРИНГА

Проведение мероприятий любой сложности на 2000 персон и более.

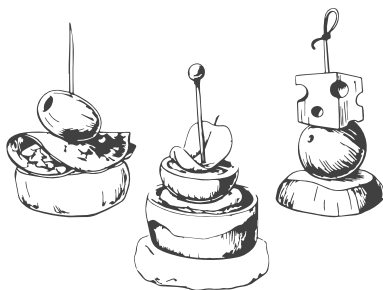
СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО 1200 м²

Делаем цену доступной за счет технологичности и больших объемов заказов.

БОЛЬШОЙ ОПЫТ

Проведено 7000+ проектов, приготовлено 13000+ мобильных фуршетов.

WELCOME



ВАРИАНТ 1 - 620 ₽

Канapé на гречневом блинчике
с красной икрой и мягким сыром 1/20

Прошутто со сливой
на пармезановом бисквите 1/20

Камамбер с апельсином
на шоколадном бисквите 1/20

ВАРИАНТ 2 - 530 ₽

Креветка с цукини и пармезаном 1/20

Канapé с телятиной, черри
и соусом цезарь 1/20

Сырное рафаэлло с фиником «Блючиз»
1/20

ВАРИАНТ 3 - 550 ₽

Канapé с утиной грудкой горячего копчения
с персиком и малиновым конфи 1/20

Мини смёрреброд с лососем слабой соли
и перепелиным яйцом 1/20

Канapé с сыром горгонзола
на медовом бисквите с грецким
орехом 1/15

ВАРИАНТ 4 - 465 ₽

Креветка с кремом из авокадо 1/20

Курица су-вид с грушей
и брусничным соусом 1/30

Ролле с сыром чеддер
и виноградом на медовой коврижке 1/20





01. МЕНЮ

банкет

01.ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроль с кремом из лосося 2/25

Мясное ассорти с бужениной, курицей су-вид и колбасой сальчичон 1/50

Паштет из куриной печени, сервируется тостами, апельсиновым джемом и ассорти зеленых салатов 1/40

Закуска из молодых овощей с пряным карри йогуртом в Индийском стиле 1/70

Печеный баклажан с брынзой 1/60

02.САЛАТЫ

Салат «Вальдорф» с копченой индейкой 1/150

Салат с тунцом и водорослями чука 1/150

03.ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(на выбор)*

Свинная вырезка с оладьями из кабачков и картофеля, подается с помидорами и холодным грибным соусом 1/280

Караимский кубите с цыпленком и картофелем 1/300

04.ХЛЕБ

Хлебная корзина из свежее испеченного хлеба 1/100

05.НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 960 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 4 885 ₽

(цена действительна при расчете на 22 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ *вариант 1*





02. МЕНЮ *банкет*

01. СТАРТ-ЗАКУСКА

Морская закуска с нежным кальмаром, мидиями с муссом из копченой кукурузы 1/40

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодная телятина с черной смородиной 1/40

Грудка индейки су-вид с маринованным ананасом и сублимированной малиной 1/60

Паштет из куриной печени с апельсиновым джемом и бриошью 1/80

Бельгийская картофельная вафля с сырным кремом и зелеными овощами 1/40

Закуска из мини патиссонов 1/75

03. САЛАТЫ

Зеленый микс-салат с тунцом и жареными шампиньонами 1/150

Салат из бедра цыпленка на мангале с черносливом и грецким орехом 1/150

04. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(на выбор)*

Судак на гриле с маринованным цукини и томатом со сливочно-томатным соусом с красным базиликом 1/250

Куриная грудка, приготовленная с розмарином, подается с соусом из сыра горгонзола и сливок, гарнируется шашлычками из мини-картофеля 1/280

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина из свежеспеченного хлеба 1/100

06. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 1000 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 5 880 ₽

(цена действительна при расчете на 22 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

Чапуант 2





03. МЕНЮ

банкет

01. СТАРТ-ЗАКУСКА

Севиче из томатов в соусе ким чи со страчателлой, кинзой с трюфельным маслом 1/40

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклер с лососем, томленной грушей и творожно-лаймовым муссом 2/25

«Вителло тоннато» - нежная телятина с кремом из тунца и каперсами 1/50

Куриная грудка с грейпфрутом и азиатской заправкой 1/50

Патэ из утки с луковым мармеладом и абрикосовым джемом с бриошью 1/80

Вяленая свекла с кремом из эстрагона банкет 1/80

03. САЛАТЫ

Салат с копченым клыкачем, мини-картофелем и сметанной заправкой 1/150

Салат с баклажаном, сыром фета и азиатским кисло-сладким соусом 1/150

04. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(на выбор)*

Речная форель с устричным бермонте и печеными овощами 1/250

Медальоны из индейки с соусом из грибов шиитаки и цукини гриль 1/250

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина из свежеиспеченного хлеба 1/100

06. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 1000 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 6 825 ₽

(цена действительна при расчете на 22 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

вариант 3





04. МЕНЮ

банкет

01. СТАРТ-ЗАКУСКА

Татаки из тунца, крем из артишока, чатни из манго 1/40

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли со сливочным кремом из свежего хрена 1/60

Риет из скумбрии горячего копчения с бородинским хлебом 1/60

Плато из мясных деликатесов ручной работы, соус из квасного сусли (говядина Билтонг, хамон, колбаса Чоризо) 1/60

Капрезе из томатов с сыром моцарелла и домашним соусом «Песто» 1/80

Бриошь с говядиной и сыром Бри 2/25

03. САЛАТЫ

Зеленый микс-салат с телятиной, авокадо и сыром фета 1/150

Зеленый микс-салат с грудкой индейки, карамелизированной сливой и кунжутным соусом 1/150

04. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *(на выбор)*

Филе запеченного лосося с раковым соусом и кейком из брокколи и картофеля 1/250

Утиная грудка су-вид с облепиховым соусом, картофелем гратен и зеленой спаржей 1/250

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина из свежеспеченного хлеба 1/100

06. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 1000 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 7 920 Р

(цена действительна при расчете на 22 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

вариант 4



НАШИ ПРОЕКТЫ



НАШИ ПРОЕКТЫ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



КОКТЕЙЛЬ БАР

Доставим все необходимое для бара на ваше мероприятие, создадим атмосферу вечеринки на мероприятии.



ТОРТ

Торт - это больше, чем лакомство. Это символ праздника. Удивляйте близких изысканным вкусом и красивым оформлением, которое подчеркнет значимость момента.



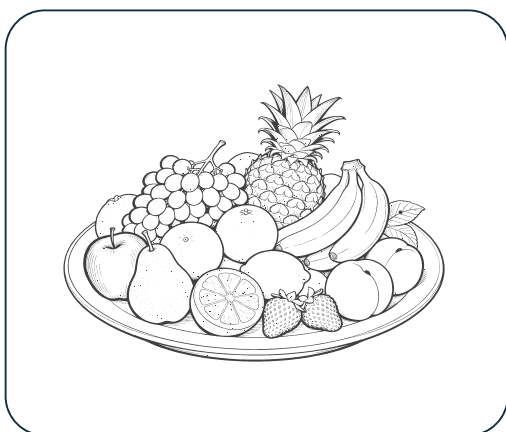
КОЛЛЕКЦИИ НАКРЫТИЙ

Предложим различные по фактуре и цвету варианты текстиля, подберем коллекции посуды и сервировки.



ДЕКОР ЖИВЫМИ ЦВЕТАМИ

Стиль, цвет и живые цветы – основа красивой сервировки стола, которые задают настроение и тон банкета. Гармонично оформленный стол в единой стилистике, производит впечатление на гостей.



ПРИЕМ И ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Услуга включает приёмку фруктов от заказчика, профессиональную санитарную обработку, нарезку и подачу.



СЕРВИС ПО ПРИЕМУ НАПИТКОВ

Услуга включает заблаговременный прием напитков в офисе компании и доставку напитков к началу вашего мероприятия, а также предоставление качественного пищевого льда для охлаждения напитков.