



КЕЙТЕРИНГ НА НЕВЕ

ФУРШЕТ

БАНКЕТ

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.

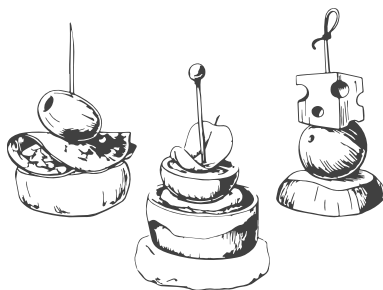
СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО 1200 м²

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





1. МЕНЮ *фуршет*

01. КАНАПЕ

Креветка с кремом из авокадо 1/20

Камамбер с апельсином на шоколадном бисквите 1/20

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклер с лососем, томленной грушей и творожно-лаймовым муссом 1/25

Утиная грудка горячего копчения с персиком и малиновым соусом 1/20

Профитроль с сырным кремом «Итальяно» и домашним песто 1/25

Брускетта с оленьей вырезкой, можжевельной ягоды и моченой брусникой 1/25

03. ДЕСЕРТ

Фруктовая нарезка из сезонных фруктов 1/100

Вишнево-шоколадный десерт 1/45

Выход 280 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 2 565 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

Вариант 1





2. МЕНЮ *фуршет*

01. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Профитроль с кремом из копченого лосося 1/25

Мини-бургер с мраморной говядиной 1/70

Мясные роллы 1/40

Стрипсы из индейки в стиле «Цезарь» 1/40

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

Соломка из свежих овощей 1/50

02. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гирс с курицей и йогуртовым соусом со средиземноморскими травами 1/200

03. ДЕСЕРТ

Пирожное «Медовик домашний» 1/40

04. НАПИТКИ *(на выбор)*

Чай черный или зеленый 1/150

Кофе заварной 1/150

Выход 505 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 3 420 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ *Баруан 2*





3. МЕНЮ *фуршет*

01. КАНАПЕ

Венгерский бекон с дижонской горчицей 1/20

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

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Круассан с бужениной 1/50

Рулет из телятины с кремом из сельдерея и патиссонами 1/30

Профитроль с кремом из индейки «Гран Вунор» и смородиновым конфитюром 1/25

Печеный баклажан с брынзой 1/40

03. САЛАТЫ

Зеленый микс-салат с тунцом и жареными шампиньонами 1/75

Салат из бедра цыпленка на мангале с черносливом и грецким орехом 1/75

04. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из куриной грудки с аджикой 1/100

Шашлычок из мини-картофеля 1/75

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина 1/25

06. ДЕСЕРТ

Вишнево-шоколадный десерт 1/45

Пирожное бисквитное с лимонным курдом 1/40

07. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 620 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 4 490 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

баруант 3





4. МЕНЮ

гуршет

01. КАНАПЕ

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

Камамбер с апельсином на шоколадном бисквите 1/20

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с тар-таром из тунца, рикоттой с базиликом и горчичным маслом 1/25

Профитроль из цельнозерновой муки с паштетом из телятины и луковым джемом 1/25

Утиная грудка горячего копчения с персиком и малиновым соусом 1/40

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

03. САЛАТЫ

Салат с копченым клякачем, мини-картофелем и сметанной заправкой 1/75

Салат с баклажаном, сыром фета и азиатским кисло-сладким соусом 1/75

04. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриная грудка с голубым сыром, патиссонами и земляничным кремом 1/100

Картофель гратен, запеченный в сливках с пармезаном 1/100

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина 1/25

06. ДЕСЕРТ

Нежный фисташковый десерт с крем-чиз и зелёным спонджем 1/40

Канеле с ванильным кремом 1/35

07. НАПИТКИ (на выбор)

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 620 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 4 820 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ *Барнаум 4*





5. МЕНЮ *фуршет*

01. КАНАПЕ

Канapé с телячьим языком на бородинском хлебе 1/20

Сырное рафаэлло с фиником «Блючиз» 1/20

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Эклер с лососем, томленной грушей и творожно-лаймовым муссом 1/25

Татаки из тунца с кремом из артишока и чатни из манго 1/40

Вяленая вырезка из оленя с печеным перцем и страчателлой и тыквенными семечками 1/40

Брускетта с овощами ВОК и соусом песто 1/25

03. САЛАТЫ

Салат с дыней, рукколой, страчателлой, релишем из оливок 1/75

Салат с индейкой, кешью и печеной тыквой 1/75

04. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из утиной грудки с яблоками и соусом из меда 1/75/25

Баклажан, запеченный с помидорами и фермерским сыром 1/100

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина 1/25

06. ДЕСЕРТ

Тирамису по-домашнему итальянскому рецепту 1/35

Эклер с черничным кремом 1/30

07. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 610 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 5 685 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

барман 5





6. МЕНЮ *фуршет*

01. КАНАПЕ

Сырный крокет с виноградом и клубникой 1/15

Перчики Рамиро со страчателлой и пармской ветчиной 1/25

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли со сливочным кремом с хреном и гренкой из бородинского хлеба 1/40

Ростбиф с соусом ремулад и кремом из вяленых томатов 1/40

Профитроль с сырным кремом «Итальяно» и домашним песто 1/25

Вяленая свекла с кремом из эстрагона 1/40

03. САЛАТЫ

Салат с кальмарами, яблоками и орехами кешью 1/75

Зеленый микс-салат с грудкой индейки, карамелизированной сливой и кунжутным соусом 1/75

04. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из тигровых креветок с овощами и ананасами 1/50

Телятина «Неаполитано» с базиликовым соусом 1/100

05. ХЛЕБ

Хлебная корзина 1/25

06. ДЕСЕРТ

Малиновый чизкейк 1/50

Пирожное «Два шоколада» 1/40

Фруктовая нарезка из сезонных фруктов 1/100

07. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 700 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 6 345 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)

ФОТОКОЛЛАЖ

Бармант 6



7. МЕНЮ *фуршет*

01. КАНАПЕ

Креветка с цукини и пармезаном 1/20

Канapé с сыром пекорино и грушей 1/20

02. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Крудо из гребешка с огуречной сальсой 1/40

Равиоли из лосося с крабом, чипсами из вакаме и лимонным маслом 1/50

Мясное плато, антипасты, холодные соусы (хамон, чоризо, утка х/к, билтонг из говядины, оленина, индейка, рулет из телятины, язык, каперсы, артишоки, соус из квасного сусли, горчиочно-шафрановый соус, острый брусничный соус) 1/100

Бриошь с говядиной и сыром Бри 1/25

Арбуз с адыгейским сыром 1/40

03. САЛАТЫ

Зеленый микс-салат с подкопченным утиным филе, апельсинами и цитрусовой заправкой 1/75

Зеленый салат с козьим сыром, фруктами и кешью с малиновой заправкой 1/75

04. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *(на выбор)*

Лосось, приготовленный на гриле с соусом
Тар-тар из зеленых оливок 1/75/25

Ростбиф из говяжьей пиканьи, копченый в смокере с соусом из брусники 1/75/25

05. ГАРНИР

Овощной шашлычок на шпажке 1/75

06. ХЛЕБ

Хлебная корзина 1/25

07. ДЕСЕРТ

Фруктовая шпажка с клубникой, ананасом, виноградом и киви 1/50

Мусс «Три шоколада» 1/40

Мини-павлова с малиной и лимонным кремом 1/20

08. НАПИТКИ *(на выбор)*

Кофе заварной 1/150

Чай черный или зеленый 1/150

Выход 755 грамм

СТОИМОСТЬ НА 1 ПЕРСОНУ - 8 510 ₽
(цена действительна при расчете на 25 персоны и более)



ФОТОКОЛЛАЖ

Барнаум 7



НАШИ ПРОЕКТЫ



НАШИ ПРОЕКТЫ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



КОКТЕЙЛЬ БАР

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



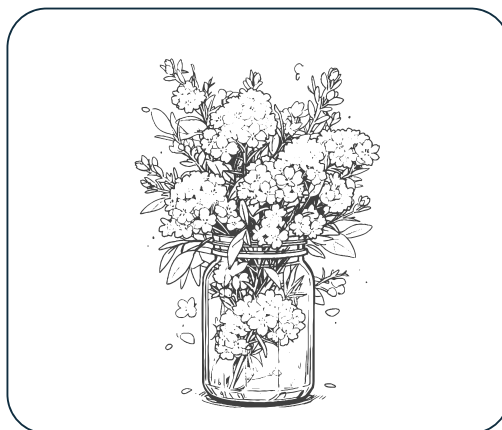
ТОРТ

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



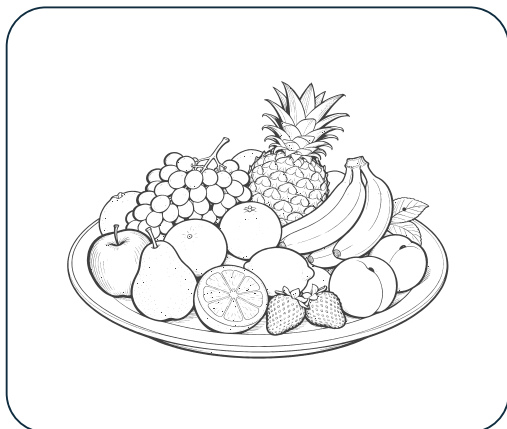
КОЛЛЕКЦИИ НАКРЫТИЙ

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 (5кг).