



CATERING
Stroganoff

ГОТОВЫЕ
РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ТЕПЛОХОДОВ
2026



CATERING Stroganoff

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ФУРШЕТА 2026

ВЫЕЗД ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОТ ЛЮБОЙ СУММЫ ЗАКАЗА

В ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВХОДЯТ:

Транспортные расходы
Обслуживание официантом из расчета: 1 официант на 25 гостей
Бокалы под ваши напитки
Накрытие фуршетной линии

Стоимость предложения актуальна от 25 персон (при меньшем количестве доставка и обслуживание оплачиваются отдельно — 15 000 руб.). Состав предложения фиксированный, любое изменение позиций просчитывается индивидуально.

ФУРШЕТ ЛАЙТ

3 300 РУБ. / 385 Г
НА ПЕРСОНУ

КАНАПЕ

Тунец "Татаки" с имбирно-соевым соусом и кунжутом	30
Тигровая креветка с хумусом и трюфельной сметаной	25
Вителло Тоннато (запеченная телятина с каперсами и соусом из тунца)	30
Рулетик из филе утиной грудки с долькой мандарина и соусом хойсин	30
Салат "Цезарь" с курицей на шпажке	45
Рафаэлло из мягкого сыра с виноградом и миндалем	20
Шпажка "Капрезе" с соусом песто	30

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-ролл куриный с овощами	100
-----------------------------	-----

ДЕСЕРТ

Физалис и виноград на кубиках ананаса	20
Тарталетка с лимонно-лаймовым кремом и меренгой	25
Тарталетка с персиком	30

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой	250
------------------------	-----

Выход 1 порции, г/мл



ФУРШЕТ КЛАССИК

3 800 РУБ. / 520 Г
НА ПЕРСОНУ

КАНАПЕ

- Вителло Тоннато
(запеченная телятина с каперсами и соусом из тунца)
Куриное филе в тайском остро-сладком соусе
Мини-круассан с бужениной и овощами
Мини-эклер с тунцом и сливочным сыром
Мини-эклер с куриным паштетом и брусникой
Тапас с муссом из трески и грибной икрой
Тапас с индейкой су-вид и брусничным взваром
Хрустящие шарики из моцареллы с мятным соусом
Физалис и виноград на кубиках ананаса

САЛАТЫ

- Салат из овощей и индейки су-вид

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 50/50

- Рыбные боллы с хашбраун и брюссельской капустой
Мясные боллы с хашбраун и брюссельской капустой

ДЕСЕРТ

- Профитроль с манговым кремом
Пирожное "Медовое"

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Вода с лимоном и мятой
Морс из клюквы
Чай пакетированный в ассортименте / Кофе

Выход 1 порции, г/мл

30

30

50

30

30

40

35

20

20

100

75

75

30

30

250

250

200



ФУРШЕТ ПРАЗДНИЧНЫЙ

4 400 РУБ. / 700 Г
НА ПЕРСОНУ

КАНАПЕ

Тигровая креветка с соусом из манго	45
Тунец "Татаки" с имбирно-соевым соусом и кунжутом	30
Тапас с тартаром из кеты	40
Мини-эклер с ростбифом и шампиньонами	30
Мини-эклер с куриным паштетом и брусникой	30
Тапас с пеперони и перчиком черри	35
Рулетики из ветчины с сыром крематта	50
Рулетики из баклажанов с пряным сыром	50
Рафаэлло из мягкого сыра с оливкой и фисташками	30

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" с курицей	100
Салат из томатов черри с листьями салата и базиликом	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА 50 /50

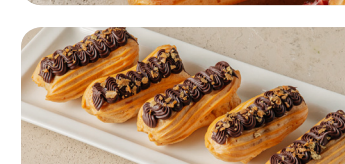
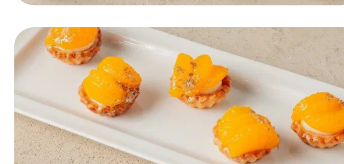
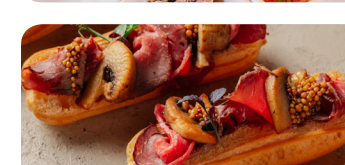
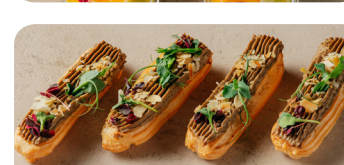
Мини-ролл куриный с овощами	100
Мини-ролл из свинины с овощами	100

ДЕСЕРТ

Тарталетка с мандаринами	30
Эклер ванильный	30

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой	250
Морс из клюквы	250
Чай пакетированный в ассортименте / Кофе	200



ФУРШЕТ ЭЛЕГАНТНЫЙ

5 500 РУБ. / 590 Г
НА ПЕРСОНУ

КАНАПЕ

Тигровая креветка с тайским соусом и лаймом	45
Тунец "Татаки" с имбирно-соевым соусом и кунжутом	30
Тапас с эсколаром х/к и морковным кремом	35
Ростбиф с овощами под соусом унаги	40
Рулетик из филе утиной грудки с долькой мандарина и соусом хойсин	30
Тапас с бужениной и овощной сальсой	40
Шпажка "Капрезе" с соусом песто	30
Рафаэлло из мягкого сыра с виноградом и миндалем	20

САЛАТЫ

Салат с кальмаром, листьями айсберг, томатами чери и соево-сливочным соусом	100
Салат с телятиной су-вид, зелеными листьями и черри	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 50/50

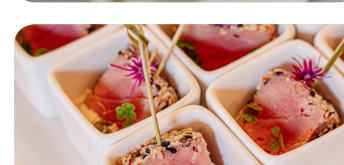
Ролл из сибаса со сливочным соусом	70
Мини-ролл из телятины с овощами	70

ДЕСЕРТ

Физалис и виноград на кубиках ананаса	20
Чизкейк шоколадный с малиной и мятой	30

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из малины	250
Вода с лимоном и мятой	250
Чай пакетированный в ассортименте / Кофе	200



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Лёд (порция 350 г)	150 руб./чел.
Приём алкоголя за сутки до мероприятия с предварительным охлаждением	150 руб./чел.

ПРИЁМ ФРУКТОВ ЗА СУТКИ ДО МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ И СЕРВИРОВКИ

Мероприятие до 30 персон	3 000 руб.
Торты на ваше мероприятие	см. каталог тортов
Обслуживание и предоставление посуды для ваших тортов	100 руб./чел.

ПЕРСОНАЛ

Дополнительный официант	10 000 руб.
Выездной повар (мы рекомендуем включать выездного повара на мероприятия с тематикой «Барбекю»)	10 000 руб.
Логистика	10 000 руб.

ПРОДЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛА НА МЕРОПРИЯТИЕ (если фуршет более 4 часов)

1 палуба	10 000 руб./час
2 палуба	20 000 руб./час

