



CATERING Stroganoff

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВЫПУСКНОГО 2026

ВЫЕЗД ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОТ ЛЮБОЙ СУММЫ ЗАКАЗА

В ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВХОДЯТ:

Транспортные расходы
Обслуживание официантом из расчета: 1 официант на 15 гостей
Классическое накрытие (см. каталог накрытий)
Декор в виде цветочных композиций

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 ВЫПУСКНОЙ 2026

2 900 РУБ. / 560 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мини-бургер с куриной грудкой	50
Мини-бургер мясной	50
Мини-эклер с куриным паштетом и брусникой	30
Мини-эклер с тунцом и сливочным сыром	30
Салат "Цезарь" с курицей на шпажке	45
Вителло Тоннато (запеченная телятина с каперсами и соусом из тунца)	30
Овощная соломка: томат черри, свежий огурец, перец болгарский, морковь, салат фриллис	100

САЛАТЫ

Салат "Оливье" с телячей колбасой	100
-----------------------------------	-----

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 50/50

Рыбные боллы с хашбраун и брюссельской капустой	75
Мясные боллы с хашбраун и брюссельской капустой	75

ДЕСЕРТ

Мини-буше	30
Физалис и виноград на кубиках ананаса	20



БАНКЕТ ВЫПУСКНОЙ 2026

3 900 РУБ. / 825 Г
НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Мясная карусель (буженина домашняя, индейка су-вид, салями)	50
Рулетики из ветчины с сыром крематта	50
Мини-эклер с куриным паштетом и брусникой	30
Сырная булочка с риеом из подкопченной форели	35
Овощная нарезка с французским соусом (огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)	50

САЛАТЫ

Салат "Цезарь" с курицей	100
Салат "Оливье" с телячей колбасой	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 50/50

Филе атлантической трески в беконе с картофельным gratenom и сливочным соусом	330
Пожарские крокеты с жареным картофелем и грибным соусом	330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзинка: булочка солодовая, булочка пшеничная, сливочное масло	50
--	----

ДЕСЕРТ

Тарталетка с персиком	30
-----------------------	----

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 50/50

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.
Развозка персонала в черте города (при начале ранее 10:00 утра/при окончании мероприятия позже 22:00)	1000 руб. на одного официанта
Логистика	10 000 руб.

ПРОДЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛА НА МЕРОПРИЯТИЕ (если банкет более 6 часов)

10%/час от суммы вашего заказа

