

СКИДКА

5%

на меню



# Душевная кухня

— ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ —

**КЕЙТЕРИНГ**  
ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ



## КОФЕ-БРЕЙК

От 800 ₽



### Завтрак анапе и мини-закуски

- ☞ Гранола с голубикой и греческим йогуртом, 150 гр.
- ☞ Рулет из блинчика с мягким сыром и красной икрой, 25 гр.
- ☞ Мини сырники со сметаной и малиновым вареньем, 25 гр.
- ☞ Сэндвич в багете или тостовом хлебе:
  - с слабосоленой семгой, мягким сыром и салатом Романо, 120 гр.
  - с индейкой и овощами-гриль, 120 гр.
  - с хумусом, баклажанами, цуккини на гриле с соусом песто, 120 гр.
- ☞ Мини-киш лорен в ассортименте (с яйцом, ветчиной и сыром, овощами), 30гр.
- ☞ Французская мини-выпечка (кленовый пекан, косичка, улитка), 50 гр.

### Напитки и фрукты

- ☞ Чай и свежемолотый кофе, без ограничений
- ☞ Минеральная вода Jivea с газом и без, 0,33 л.
- ☞ Морс, 0,2 л
- ☞ Ассорти из сезонных фруктов, 50 гр.

**Выход: 530 гр. на человека**

*В стоимость включено обслуживание, предоставление необходимой посуды, приборов, салфеток. Любая позиция из данного меню может быть заменена на другую, исходя из ваших предпочтений.*



## ФУРШЕТ С ХОЛОДНЫМИ ЗАКУСКАМИ

1500 ₺



### Канapé и мини-закуски

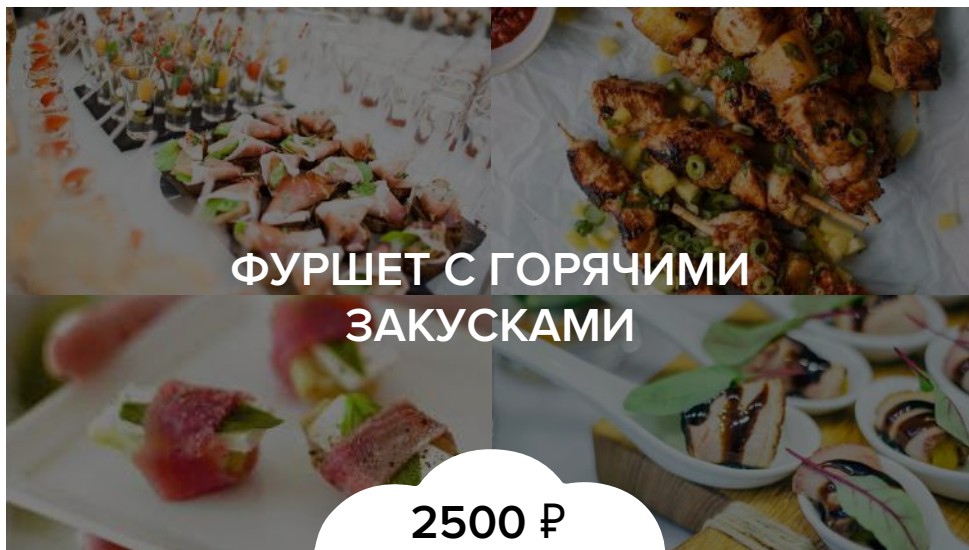
- 👉 Тар-тар из свежих и вяленых томатов с муссом из козьего сыра, 30 гр.
- 👉 Сырный шарик в миндальной стружке с виноградом, 20 гр.
- 👉 Мини-моцарелла с черри томатами, песто и бальзамиком, 25 гр.
- 👉 Цуккини на гриле с сыром фета, тимьяном и овощами, 30 гр.
- 👉 Утиная грудка с запечённой тыквой и конфитюром из инжира, 30 гр.
- 👉 Ассорти брускет на зерновом хлебе:
  - с уткой, сладким маринованным перцем и бальзамиком, 50 гр.
  - с хумусом, печеными баклажанами и вялеными томатами, 50 гр.
- 👉 Мини-пирожки в ассортименте:
  - с мясом, 40 гр.
  - с капустой, 40 гр.

### Десерт

- 👉 Мини-пирожные в ассортименте, 25 гр.
- 👉 Фруктовая корзина, 70 гр.

**Выход: 410 гр. на человека**

*В стоимость включено обслуживание, предоставление необходимой посуды, приборов, салфеток. Любая позиция из данного меню может быть заменена на другую, исходя из ваших предпочтений. Указанная стоимость на человека актуальна при заказе от 30 000 руб.*



## ФУРШЕТ С ГОРЯЧИМИ ЗАКУСКАМИ

2500 ₺



### Канapé и мини-закуски

- 👉 Тар-тар из свежих и вяленых томатов с муссом из козьего сыра, 30 гр.
- 👉 Тапас с хамоном и карамелизированной грушей, 25 гр.
- 👉 Артишок с сыром и пармской ветчиной, 20 гр.
- 👉 Мини-моцарелла с черри томатами, песто и бальзамиком на шпажке, 25 гр.
- 👉 Паштет из печени цыпленка с гренкой из бородинского хлеба и пудрой из базилика, 25 гр.
- 👉 Мини-пирожки в ассортименте (с мясом, капустой), 40 гр.

### Салат

- 👉 Микс салатов с утиной грудкой, тыквой, сыром дор-блю и клюквой, 50 гр.
- 👉 Микс салатов с палтусом холодного копчения, печеным картофелем, томатами и перепелиным яйцом, 50 гр.

### Горячие закуски

- 👉 Брошет из куриного филе в устричном соусе со сладким перцем, 50 гр.
- 👉 Брошет из семги с соусом песто и цуккини, 50 гр.

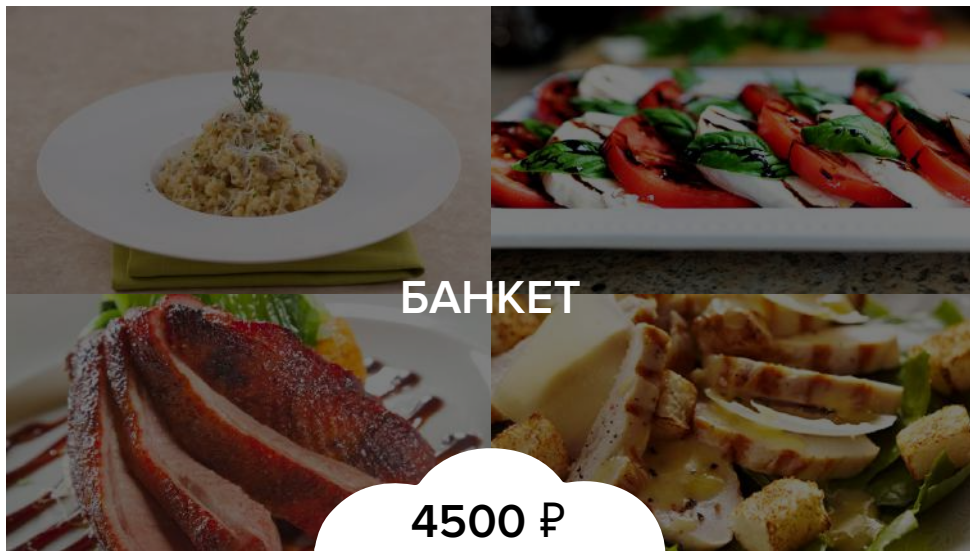
### Десерт

- 👉 Тирамису в шоте с муссом из манго, 30 гр.
- 👉 Ассорти из фруктов и европейских сыров, 50 гр.

**Выход: 445 гр. на человека**

*В стоимость включено обслуживание, предоставление необходимой посуды, приборов, салфеток. Любая позиция из данного меню может быть заменена на другую, исходя из ваших предпочтений. Указанная стоимость на человека актуальна при заказе от 30 000 руб.*





## БАНКЕТ

4500 ₺



### Первый курс - холодные закуски и салаты

- 🍷 Квартет мясных и сырных деликатесов, 400 гр.
- 🍷 Крудите из овощей с соусом блю-чиз, 400 гр.
- 🍷 Морские деликатесы, 400 гр.
- 🍷 Цуккини на гриле с сыром фета, тимьяном и овощами, 30 гр.
- 🍷 Капрезе со сладкими томатами, моцареллой с соусом песто и базиликом, 400 гр.
- 🍷 Салат Цезарь с куриной грудкой, романо, каперсами и соусом цезарь, 400 гр.
- 🍷 Салат с печеным картофелем, палтусом, вяленными томатами и яйцом, 400 гр.
- 🍷 Оливки, маринованные в ароматных травах, 100 гр.
- 🍷 Мини-пирожки в ассортименте, 80 гр.

### Второй курс – горячие закуски (50/50)

- 🍷 Ризотто с белыми грибами и горгонзоллой, 120 гр.
- 🍷 Баклажаны, запеченные с моцареллой, соусом из томатов и пармезаном, 80 гр.

### Третий курс – основные блюда (50/50)

- 🍷 Стейк из семги с начинкой из спаржи с рататюем из овощей, 200 гр.
- 🍷 Утиная грудка с карамелизированной тыквой и брусничным соусом, 200 гр.

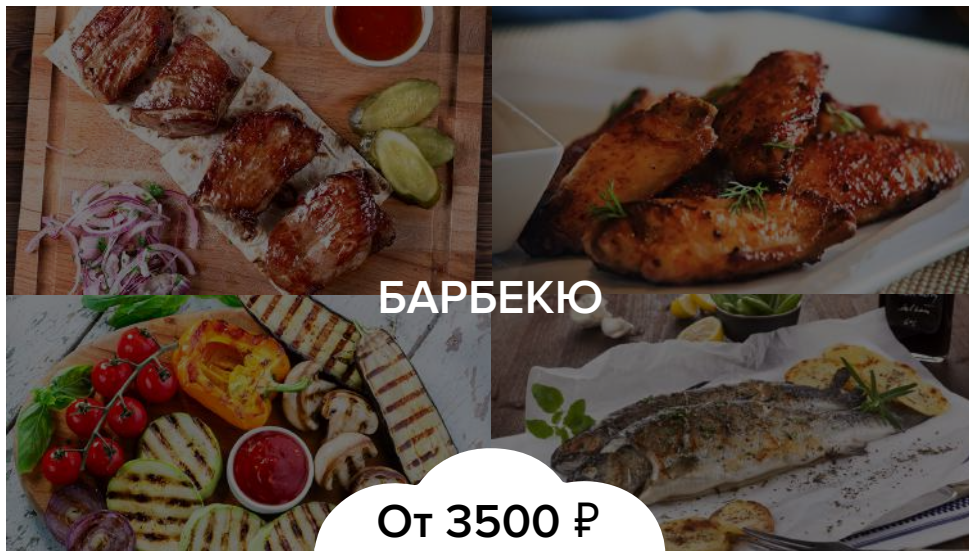
### Десерт, выпечка и напитки

- 🍷 Фруктовая корзина, 1000 гр.
- 🍷 Авторский торт с индивидуальной символикой, 200 гр. на человека (стоимость авторского торта не включена в стоимость банкета)
- 🍷 Чайная и кофейная станции, морс, вода с газом и без.

**Выход: 1100 гр. на человека**

*В стоимость включено обслуживание, предоставление необходимой посуды, приборов, салфеток. Любая позиция из данного меню может быть заменена на другую, исходя из ваших предпочтений.*





## БАРБЕКЮ

От 3500 ₺



### Закуски

- 👉 Квартет из кавказских домашних сыров, 80 гр.  
(сулугуни, чанахи, чечил, адыгейский, базилик, аджика)
- 👉 Ассорти из отборных овощей с травами, 80 гр.  
(помидоры отборные, огурчики, сладкий перец, редис, тархун, соус блю чиз)
- 👉 Капрезе со сладкими томатами и соусом песто, 80 гр.
- 👉 Оливы, маринованные в ароматных травах, 75 гр.

### Гриль

- 👉 Шашлык из свиной шеи в остром маринаде, 200 гр.
- 👉 Куриные крылышки в остром маринаде, 200 гр.
- 👉 Радужная форель (сёмга или сибас) с прованскими травами, 400 гр.
- 👉 Тирольские колбаски, 220 гр.
- 👉 Овощи-гриль, 100 гр.  
(цуккини, баклажаны, сладкий перец, грибы, кукуруза, печеный картофель)
- 👉 Соусы в ассортименте, 30 гр.  
(барбекю, кисло-сладкий, ткемали, аджика, наршараб)

### Выпечка, напитки, десерт

- 👉 Хлебная корзина, 60 гр.
- 👉 Ассорти из сезонных фруктов, 50 гр.
- 👉 Морс, 0,2 л.
- 👉 Минеральная вода, 0,33 л

**Выход: 800 гр. и 0,53 л на человека**

*В стоимость включено обслуживание, предоставление необходимой посуды, приборов, салфеток. Любая позиция из данного меню может быть заменена на другую, исходя из ваших предпочтений.*