

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное плато <i>Тигровые креветки, лосось слабосоленый, масляная рыба</i>	300/20	1 305-00
Рыбное ассорти <i>Форель холодного копчения, масляная рыба, лосось слабой соли</i>	300/20	1 205-00
Сельдь «Приморская» <i>с маринованным луком и отварным картофелем</i>	150/20/100	175-00
Мясное ассорти <i>Буженина запеченая, язык говяжий, рулет куриный. Подается с домашней аджикой</i>	300/20	675-00
Антипасты (ассорти копченостей) <i>Бресаоло, Чаризо, Парма, груша</i>	200	675-00
Ростбиф маринованный <i>с рататюем и кукурузными чипсами</i>	150/20	405-00
Ростбиф с клюквенным соусом <i>Запеченая телятина под клюквенным соусом</i>	150/20	415-00
Рулетики с черносливом в беконе	150	205-00
Ветчинные рулетики с куриной грудкой и сыром	150	205-00
Французское ассорти <i>Три вида сыра, два вида винограда, крекер, мед, грецкий орех</i>	400/20/50	745-00

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти свежих овощей и зелени <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, редис, кинза, укроп, лук зеленый, петрушка</i>	520	345-00
Ассорти свежих овощей с сыром «Фетакса» <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, сельдерей, помидоры Черри, сыр «Фетакса», укроп, петрушка</i>	500	375-00
Огурчики малосольные	150	135-00
Ассорти маринадов <i>Капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы домашнего соления</i>	400/20	305-00
Грузди со сметаной и луком	150/20/30	335-00
Шампиньоны маринованные <i>с маслом и зеленью</i>	150	285-00
Моцарелла с томатами и соусом Песто	150/20	305-00
Ассорти оливок и маслин	100	165-00
Рулетики из баклажан <i>с пикантной пастой из томатов и сыра</i>	150	255-00
Лимон с сахаром	75	55-00
Фруктовая тарелка	600	355-00

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

САЛАТЫ

Микс-салат с креветками <i>Огурец свежий, креветки коктейльные, креветки королевские, шампиньоны свежие, томаты конкассе, соус анчоусный</i>	200	345-00
Салат «Цезарь» с креветками <i>Салаты Романо и Айсберг, сыр Пармезан, томаты Черри, тигровые креветки, гренки, соус Цезарь</i>	200	345-00
Салат «Сельдь под шубой»	200	195-00
Салат «Царский» <i>Крабовое мясо, шампиньоны свежие, коктейльные креветки, огурец свежий, икра красная, майонез</i>	200	325-00
Салат с лососем <i>Лосось слабосоленый, кедровый орех, сыр Фета, томаты конкассе, соус Песто, микс салата</i>	200	355-00
Салат с форелью <i>Форель холодного копчения, микс салата шампиньоны жареные, томаты, соус Песто</i>	200	325-00
Салат «Сытный» <i>Филе куриное жареное, яичный блин, сыр Моцарелла, огурец маринованный, майонез</i>	200	325-00
Салат «Цезарь» классический <i>Филе куриное, салаты Айсберг и Романо, гренки, соус анчоусный</i>	180	235-00

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

САЛАТЫ

Салат «Оливье» с курицей <i>и французскими тостами</i>	200	235-00
Салат с курицей и черносливом <i>Филе куриное, чернослив, огурец свежий, грецкий орех, коньячный соус, зелень</i>	200	235-00
Салат «Оливье» с языком	180	265-00
Салат «Пикантный» <i>Морковь острая, огурец свежий, язык говяжий, майонез</i>	200	325-00
Салат «Буржуа» <i>Свиней шейка запеченая, филе куриное жареное, огурец маринованный, огурец свежий, майонез</i>	200	335-00
Салат «Швейцарский» <i>Сервелат, карбонат, окорок копченый, огурец маринованный, груша, сок лимона, майонез</i>	200	315-00
Салат из телятины с имбирным соусом <i>Телятина жареная, свекла свежая, морковь, кедровый орех, микс салата, имбирная заправка</i>	200	365-00
Салат с вяленой индейкой и ягодным соусом <i>Филе индейки, ежевика, черника, красная смородина, микс салата, клюквенный соус</i>	180	365-00
Салат «Греческий» <i>Перец болгарский, томаты, огурец, сыр Фета, маслины, салат Латук, оливковая заправка</i>	200	245-00

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«Бриз» <i>Кальмар, фаршированный судаком и горбушей. Подается со сливочно-икорным соусом</i>	200	485-00
Стейк из лосося <i>в икорно-сливочном соусе</i>	150/50/55	575-00
Горбуша жареная <i>с соусом из базилика и кедровыз орехов</i>	180/20	315-00
Рулет из свинины <i>с сыром Фета, чесноком и зеленью</i>	200/50/55	375-00
Филе куриное фаршированное грибами <i>в сливочном соусе</i>	200	375-00
Рулька свиная запеченая <i>Подается с картофелельными дольками, томатами Черри и острым соусом</i>	300/100/30/20	425-00
Жульен из говядины <i>Мелко нарезанная говяжья вырезка с шампиньонами, вешенками и луком, томленая в сливках</i>	150	405-00
Итальянский рулет из говядины <i>Говяжья вырезка в рулете с мини-спаржей и запеченым болгарским перцем</i>	150	425-00

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Морской окунь на гриле <i>Филе морского окуня, приготовленного на гриле с соусом Песто и лимоном</i>	150	325-00
Шашлычок из кальмара с грибами	200/20	275-00
Стейк из семги на гриле <i>с соусом «Белое вино»</i>	200/20	585-00
Шашлык «Октоберфест» <i>Свинина в беконе со сливочным сыром. Подается с соусом «Барбекю»</i>	180/20	375-00
Стейк из свинины <i>маринованный в соевом соусе с кориандром</i>	180/20	435-00
Шашлычок из курицы <i>с ананасом и болгарским перцем</i>	200/20	265-00
Греческий шашлык <i>Маринованная телятина с луком и болгарским перцем. Подается с йогуртовым соусом</i>	200/50	485-00
Шашлык из языка <i>с цуккини и болгарским перцем</i>	200/20	485-00
Люля-кебаб из ягненка <i>с маринованным луком и острым соусом</i>	200/5	365-00

Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

ГАРНИРЫ

Картофель жареный с грибами	100	85-00
Картофель отварной с маслом и зеленью	100	75-00
Картофельное пюре по-ирландски <i>с брокколи и беконом</i>	100	85-00
Картофельные дольки запеченные	100	85-00
Драники	100	85-00
Рис с овощами	100	75-00
Шампиньоны жареные	100	165-00
Капуста цветная, жареная в яйце	100	75-00
Капуста брокколи жареная	100	75-00
Овощи-гриль	150	205-00