

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбное плато</b> <i>Тигровые креветки, лосось слабосоленый, масляная рыба</i>	<b>300/20</b>	<b>1 865-00</b>
<b>Рыбное ассорти</b> <i>Форель холодного копчения, масляная рыба, лосось слабой соли</i>	<b>300/20</b>	<b>1 795-00</b>
<b>Сельдь «Приморская»</b> <i>с маринованным луком и отварным картофелем</i>	<b>150/20/100</b>	<b>495-00</b>
<b>Мясное ассорти</b> <i>Буженина запеченная, язык говяжий, рулет куриный. Подается с домашней аджикой</i>	<b>300/20</b>	<b>1315-00</b>
<b>Антипасти (ассорти копченостей)</b> <i>Бресаоло, Чаризо, Парма, груша</i>	<b>200</b>	<b>1475-00</b>
<b>Ростбиф маринованный</b> <i>с рататуюем и кукурузными чипсами</i>	<b>150/20</b>	<b>1155-00</b>
<b>Ростбиф с клюквенным соусом</b> <i>Запеченная телятина под клюквенным соусом</i>	<b>150/20</b>	<b>1165-00</b>
<b>Рулетики из кабачков с муссом из креметы, песто и вялеными томатами</b>	<b>200</b>	<b>595-00</b>
<b>Ассорти тако (тако из баклажан( с начинкой из сыра и орехов), тако с лососем , и тако креветкой)</b>	<b>500</b>	<b>1125-00</b>
<b>Тартар из лосося с авокадо и зеленого масла</b>	<b>250</b>	<b>1125-00</b>

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени , с гранатом на хрустящих тостах	450	925-00
Холодец по -русски с хреном	250	625-00
Ассорти сезонных ягод	650	2300-00
Ассорти оливок с сыром фета и прованских трав	200	625-00
Ассорти свежих овощей и зелени <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, редис, кинза, укроп, лук зеленый, петрушка</i>	520	755-00
Ассорти свежих овощей с сыром «Фетакса» <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, сельдерей, помидоры Черри, сыр «Фетакса», укроп, петрушка</i>	500	795-00
Огурчики малосольные	150	405-00
Ассорти маринадов <i>Капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы домашнего соления</i>	400/20	755-00
Грузди со сметаной и луком	150/20/30	1125-00
Шампиньоны маринованные <i>с маслом и зеленью</i>	150	625-00
Моцарелла с томатами и соусом Песто	150/20	695-00
Ассорти оливок и маслин	100	385-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажан <i>с пикантной пастой из томатов и сыра</i>	150	505-00
Лимон с сахаром	75	115-00
Фруктовая тарелка	1200	1655-00
Бурратта с розовыми томатами на лепешке с рукколой и песто	750	995-00
Французское ассорти <i>Три вида сыра, два вида винограда, крекер, мед, грецкий орех</i>	400/20/50	1655-00

## САЛАТЫ

Микс-салат с креветками <i>Огурец свежий, креветки коктейльные, креветки королевские, шампиньоны свежие, томаты конкассе, соус анчоусный</i>	200	495-00
Салат «Цезарь» с креветками <i>Салаты Романо и Айсберг, сыр Пармезан, томаты Черри, тигровые креветки, гренки, соус Цезарь</i>	200	495-00
Салат «Сельдь под шубой»	200	385-00
Салат «Царский» <i>Крабовое мясо, шампиньоны свежие, коктейльные креветки, огурец свежий, икра красная, майонез</i>	200	495-00

## МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

### Салат с лососем

200

495-00

*Лосось слабосоленый, кедровый орех, сыр Фета, томаты конкассе, соус Песто, микс салата*

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## САЛАТЫ

### Салат с форелью

200

495-00

*Форель холодного копчения, микс салата шампиньоны жареные, томаты, соус Песто*

### Салат «Сытный»

200

475-00

*Филе куриное жареное, яичный блин, сыр Моцарелла, огурец маринованный, майонез*

### Салат «Цезарь» классический

180

405-00

*Филе куриное, салаты Айсберг и Романо, гренки, соус анчоусный*

### Салат «Оливье» с копченой колбасой

200

325-00

### Салат «Оливье» с семгой

200

575-00

### Салат «Оливье» с курицей

200

365-00

*и французскими тостами*

### Салат с курицей и черносливом

200

395-00

*Филе куриное, чернослив, огурец свежий, грецкий орех, коньячный соус, зелень*

### Салат «Оливье» с языком

180

405-00

### Салат «Пикантный»

200

465-00

*Морковь острая, огурец свежий, язык говяжий, майонез*

### Салат «Буржуа»

200

465-00

## МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

*Свиней шейка запеченная, филе куриное жареное,  
огурец маринованный, огурец свежий, майонез*

### Салат «Швейцарский»

*Сервелат, карбонат, окорок копченый,  
огурец маринованный, груша, сок лимона, майонез*

200 485-00

### Салат из телятины с имбирным соусом

*Телятина жареная, свекла свежая, морковь,  
кедровый орех, микс салата, имбирная заправка*

200 555-00

### Салат с вяленой индейкой и ягодным соусом

*Филе индейки, ежевика, черника, красная  
смородина, микс салата, клюквенный соус*

180 555-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

### Салат «Греческий»

*Перец болгарский, томаты, огурец, сыр  
Фета, маслины, салат Латук, оливковая  
заправка*

200 395-00

### Салат с хрустящими баклажанами и розовыми томатами

200 465-00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### «Бриз»

*Кальмар, фаршированный судаком и горбушей.  
Подается со сливочно-икорным соусом*

200 755-00

### Стейк из лосося

*в икорно-сливочном соусе*

150/50/55 765-00

## МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

Горбуша жареная  
*с соусом из базилика и кедровых орехов*

180/20

645-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рулет из свинины <i>с сыром Фета, чесноком и зеленью</i>	200/50/55	465-00
Филе куриное фаршированное грибами <i>в сливочном соусе</i>	200	405-00
Рулька свиная запеченная <i>Подается с картофелюными дольками, томатами Черри и острым соусом</i>	300/100/30/20	1335-00
Жульен из говядины <i>Мелко нарезанная говяжья вырезка с шампиньонами, вешенками и луком, томленая в сливках</i>	150	795-00
Итальянский рулет из говядины <i>Говяжья вырезка в рулете с мини-спаржей и запеченным болгарским перцем</i>	150	685-00
«Лангустины под пармезаном и соусом песто»	300	1955-00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Морской окунь на гриле <i>Филе морского окуня, приготовленного на гриле с соусом Песто и лимоном</i>	150	595-00
Шашлычок из кальмара с грибами	200/20	565-00

## МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

Стейк из семги на гриле  
с соусом «Белое вино»

200/20

765-00

Шашлык «Октоберфест»

180/20

445-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Стейк из свинины  
маринованный в соевом соусе с  
кориандром

180/20

495-00

Шашлычок из курицы  
с цукини и болгарским перцем

200/20

365-00

Греческий шашлык  
Маринованная телятина с луком  
и болгарским перцем.  
Подается с йогуртовым соусом

200/50

595-00

Шашлык из языка  
с цукини и болгарским перцем

200/20

595-00

Люля-кебаб из ягненка  
с маринованным луком и острым соусом

200/5

465-00

Шашлык из свинины с луком и острым  
соусом

200/50

405-00

Шашлык из красного мяса курицы с  
соусом тар-тар

200/50

395-00

Куриные крылышки Гриль с томатно-  
медовым соусом

200/50

365-00

## МЕНЮ БАНКЕТ

+7 862 231 93 03

### ГАРНИРЫ

Картофель жареный с грибами	150	175-00
Картофель отварной с маслом и зеленью	150	175-00
Картофельное пюре по-ирландски <i>с брокколи и беконом</i>	150	195-00
Картофельные дольки запеченные	150	175-00
Драники	150	175-00
Рис с овощами	150	155-00
Шампиньоны жареные	150	265-00
Капуста цветная, жареная в яйце	150	175-00
Капуста брокколи жареная	150	175-00
Овощи-гриль	150	325-00
Кукуруза гриль	150	265-00

### Напитки

Кофе вареный+сливки+сахар	0,25	85-00
Чай (черный,зеленый)+лимон+сахар	0,25	25-00
Морс облепиха	литр	475-00
Морс Клюква	литр	475-00
Морс Брусника	литр	475-00
Лимонад Цитрус+мята	литр	475-00
Лимонад Гранат+лайм	литр	475-00
Лимонад Мандариновый	литр	475-00