

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## КАНАПЕ

<b>Буше со сливочным маслом и красной икрой</b> <i>(Валован слоеный, масло сливочное, икра красная, петрушка)</i>	20	65-00
<b>Канapé с королевской креветкой и виноградом</b>	40	65-00
<b>Канapé с Черри, сырным муссом и креветкой</b>	35	45-00
<b>Канapé "Черное - Красное"</b> <i>(отварная свекла, козий сыр, кунжут)</i>	40	55-00
<b>Канapé с осетриной на бородинском хлебе</b>	40	55-00
<b>Канapé с копченым угрем и дайконом</b>	40	75-00
<b>Канapé из пряной сельди с ломтиком картофеля на ржаной гренке</b>	40	45-00
<b>Ролл из смеги на крутоне с красной икрой</b>	40	85-00
<b>Канapé «Цезарь»</b>	40	45-00
<b>Ролл из ветчины со сливочным кремом и травами</b> <i>(Ветчина, сыр сливочный, зелень, перец болгарский)</i>	40	55-00
<b>Сыровяленое куриное филе с черносливом</b>	35	55-00
<b>Канapé с маринованным телячьим языком и опенком</b>	35	45-00
<b>Ростбиф на крутоне в сопровождении печеных овощей</b> <i>(Ростбиф, перец печеный, лук, крутоны пшеничные, чеснок)</i>	50	95-00
<b>Рулетики из Салями с мягким сыром</b> <i>(Салями Милано, томаты вяленые, сыр сливочный, салат Руккола)</i>	35	95-00
<b>Канapé с фруктовым сыром и черникой</b>	35	55-00
<b>Конфеты из козьего сыра с виноградом и фисташками</b>	35	55-00
<b>Канapé с брезаолой и фруктами</b>	60	125-00
<b>Канapé с копчёным мясным балыком и соленым грибочком</b>	40	45-00
<b>Канapé с голубым сыром и грецким орехом</b>	40	95-00
<b>Канapé с сыром и маслинами</b>	40	45-00
<b>Канapé из козьего сыра с мини перчиком, фаршированным каперсами</b>	60	115-00
<b>Камамбер с брусничным соусом и ореховой крошкой</b>	50	105-00
<b>Канapé с пармской ветчиной и грушей</b>	50	75-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Сыр Моцарелла с томатами Черри и соусом Песто</b> <i>подача в шоте</i>	40	65-00
<b>Овощной рататуй</b> <i>(сельдерей, болгарский перец, морковь, огурец, с соусом Блю Чиз)</i>	45	55-00
<b>Блинный рулет с лососем, сыром Фета и зеленью</b>	45	55-00
<b>Лосось жареный в кунжуте</b>	35	125-00
<b>Рулетики из чернослива в беконе</b>	40	45-00
<b>Рулетики из ростбифа с базиликом, кедровым орехом и пармезаном</b>	40	75-00
<b>Рулетики из индейки в беконе</b>	40	45-00
<b>Пармская ветчина с листьями Руккола и сыром пармезан</b>	35	55-00
<b>Пти-фура из печени с овощами и сырным соусом</b>	35	55-00
<b>Веррин из томатов с соусом Песто</b> <i>Томаты, сыр Фета, огурец, руккола, соус Песто</i> <i>подача в шоте</i>	50	75-00
<b>Веррин с тунцом, клубникой и авокадо</b> <i>подача в шоте</i>	50	95-00
<b>Шпажка из винограда с голубым сыром</b>	30	65-00
<b>Греческая шпажка</b> <i>свежий огурец, болгарский перец, маслина и сыр Фета</i>	35	45-00
<b>Магаданские креветки на льду</b>	300	555-00
<b>Блинный ролл с грибным жульеном</b>	50	65-00
<b>Фреш ролл из цуккини с брынзой и чесноком</b>	60	75-00
<b>Овощи с соусом Блю Чиз</b>	60	65-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## КИШ

Киш с копченой индейкой и брокколи	100	160-00
Киш с печеными овощами	100	160-00
Киш со шпинатом, рикоттой и вялеными томатами	100	150-00
Киш с лососем и луком-пореем	100	190-00
Киш с курицей и грибами	100	150-00
Киш с тигровыми креветками, цукини и сыром	100	190-00

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с ростбифом и рукколой	70	125-00
Брускетта с вяленой пармой и черри	70	115-00
Брускетта с лососем и с крем-чизом	70	125-00
Брускетта с тигровыми креветками, шпинатом и огурцом	70	135-00

## МИНИ-БУРГЕРЫ

Черный бургер с мясной котлетой и овощами	100	50-00
Мини Бургер с куриной котлетой и овощами	100	50-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## САЛАТЫ В ФУРШЕТНОЙ ПОДАЧЕ

<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> <i>Салаты Романо и Айсберг, сыр Пармезан, томаты Черри, тигровые креветки, гренки, соус Цезарь.</i>	70	105-00
<b>Салат «Сельдь под шубой»</b>	70	65-00
<b>Салат «Морской коктейль»</b> <i>Мидии, семга слабосоленая, салат Айсберг, капуста пекинская, яйцо, соус с паприкой</i>	70	145-00
<b>Салат «Крабовый» с красной икрой</b> <i>Крабовое мясо, кальмары, яйцо, икра красная, салат Романо</i>	70	115-00
<b>Салат с лососем</b> <i>Лосось слабосоленый, сыр Гауда, огурец свежий, томаты, оливки, лимон, зелень</i>	70	155-00
<b>Салат «Цезарь» классический</b> <i>Филе куриное, салаты Айсберг и Романо, гренки, соус анчоусный</i>	70	105-00
<b>Салат «Оливье» с курицей и французскими тостами</b>	70	95-00
<b>Салат с курицей и черносливом</b> <i>Филе куриное, чернослив, огурец свежий, яйцо, грецкий орех, коньячный соус, зелень</i>	70	105-00
<b>Салат «Оливье» с языком</b>	70	175-00
<b>Салат с Рукколой</b> <i>Руккола, томаты Черри, язык говяжий, яйцо перепелиное, соус имбирный</i>	70	175-00
<b>Пикантный салат с говядиной и печеным перцем</b> <i>Лук красный, перец болгарский, ростбиф, салат Романо, уксус бальзамический, горчица зернистая, салат Айсберг, соус Тобаско, чипсы кукурузные</i>	70	175-00
<b>Салат Афинский с брынзой и красным луком</b> <i>Огурцы свежие, томаты Черри, перец болгарский, лук красный, оливки Каламата, сыр Чанахи, орегано</i>	70	135-00
<b>Салат с ростбифом, помидорами черри с соусом из хрена</b>	100	175-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Шашлычок из семги и микс овощей</b>	<b>100</b>	<b>385-00</b>
<b>Шашлычок из креветок, цуккини и болгарского перца</b>	<b>100</b>	<b>175-00</b>
<b>Гигантские мидии с соусом Пармезан</b>	<b>100</b>	<b>455-00</b>
<b>Шашлычок из курицы с ананасом и болгарским перцем</b>	<b>100</b>	<b>145-00</b>
<b>Куриные ножки с соусом Песто</b>	<b>80</b>	<b>115-00</b>
<b>Кусочки запеченной свинины с цуккини и Тифлисским соусом на шпажке</b> <i>(вырезка свиная, вино белое, розмарин, масло растительное, цуккини, соус Тифлисский)</i>	<b>100</b>	<b>175-00</b>
<b>Свинина в беконе со сливочным сыром и соусом «Барбекю»</b>	<b>120</b>	<b>195-00</b>
<b>Свинные ребрышки в карамельном соусе</b>	<b>100</b>	<b>145-00</b>
<b>Тефтели по-итальянски на шпажках</b> <i>Фарш мясной, бекон, сыр твердый</i>	<b>70</b>	<b>115-00</b>
<b>Кусочки запеченной телятины с соусом из прованских трав и томатов</b> <i>Телятина, баклажан, вино белое, масло растительное, тимьян, соус Прованский</i>	<b>100</b>	<b>275-00</b>
<b>Шашлычок из языка с цуккини и болгарским перцем</b>	<b>100</b>	<b>285-00</b>
<b>Жюльен из куриного филе в песочной корзинке под сыром</b> <i>Тарталетка, филе куриное, лук репчатый, шампиньоны, сыр</i>	<b>100</b>	<b>165-00</b>

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Классический Тирамису с сыром Маскарпоне	70	155-00
Мильфей с сырным кремом и ягодами	60	155-00
Панакота сливочная	70	145-00
Завитки с сахаром, корицей и изюмом	60	65-00
Завитки с сахаром и маком	60	65-00
Завитки с сахаром, курагой и черносливом	60	65-00
Полезные конфеты из сухофруктов	30	65-00
Профитроли с апельсиновым желе и взбитыми сливками	40	65-00
Профитроли со сгущенкой и грецким орехом	40	65-00
Рулетики слоеные с шоколадом и бананами	40	55-00
Творожные пирожки с фруктами	50	55-00
Мини-Пирожок в ассортименте <i>(с мясом и рисом, картофелем и грибами или капустой)</i>	50	55-00
Круассан сладкий в ассортименте <i>(со сгущенкой, шоколадом или джемом)</i>	50	55-00
Круассан с масляной рыбой, свежим огурцом и лимоном	70	95-00
Круассан с лососем слабосоленым, листом салата и сливочным крем-чизом	70	115-00
Круассан с королевскими креветками, соусом тар-тар и зеленью	70	125-00
Круассан с крабовым салатом и сливочным соусом	70	105-00
Профитроли с мягким сыром, вяленым томатом	60	85-00
Профитроли с муссом из печеного перца	60	65-00
Профитроли с красной икрой и сливочным маслом	50	125-00
Профитроли с муссом из копченого лосося	60	115-00
Эклер с нежным паштетом и ореховой крошкой	90	105-00
Эклер с лососем домашнего посола и творожным муссом	90	145-00