

# 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>1 505-00</b>
<b>Рыбное ассорти</b> <i>Форель холодного копчения, масляная рыба, лосось слабой соли</i>	<b>300/20</b>	<b>1 405-00</b>
<b>Сельдь «Приморская»</b> <i>с маринованным луком и отварным картофелем</i>	<b>150/20/100</b>	<b>305-00</b>
<b>Мясное ассорти</b> <i>Буженина запеченая, язык говяжий, рулет куриный. Подается с домашней аджикой</i>	<b>300/20</b>	<b>875-00</b>
<b>Антипасты (ассорти копченостей)</b> <i>Бресаоло, Чаризо, Парма, груша</i>	<b>200</b>	<b>975-00</b>
<b>Ростбиф маринованный</b> <i>с рататуюем и кукурузными чипсами</i>	<b>150/20</b>	<b>705-00</b>
<b>Ростбиф с клюквенным соусом</b> <i>Запеченая телятина под клюквенным соусом</i>	<b>150/20</b>	<b>715-00</b>
<b>Рулетики с черносливом в беконе</b>	<b>150</b>	<b>395-00</b>
<b>Ветчинные рулетики с куриной грудкой и сыром</b>	<b>150</b>	<b>395-00</b>
<b>Французское ассорти</b> <i>Три вида сыра, два вида винограда, крекер, мед, грецкий орех</i>	<b>400/20/50</b>	<b>1055-00</b>

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти свежих овощей и зелени</b> <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, редис, кинза, укроп, лук зеленый, петрушка</i>	<b>520</b>	<b>445-00</b>
<b>Ассорти свежих овощей с сыром «Фетакса»</b> <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, сельдерей, помидоры Черри, сыр «Фетакса», укроп, петрушка</i>	<b>500</b>	<b>575-00</b>
<b>Огурчики малосольные</b>	<b>150</b>	<b>175-00</b>
<b>Ассорти маринадов</b> <i>Капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы домашнего соления</i>	<b>400/20</b>	<b>395-00</b>
<b>Грузди со сметаной и луком</b>	<b>150/20/30</b>	<b>525-00</b>
<b>Шампиньоны маринованные</b> <i>с маслом и зеленью</i>	<b>150</b>	<b>425-00</b>
<b>Моцарелла с томатами и соусом Песто</b>	<b>150/20</b>	<b>395-00</b>
<b>Ассорти оливок и маслин</b>	<b>100</b>	<b>295-00</b>
<b>Рулетики из баклажан</b> <i>с пикантной пастой из томатов и сыра</i>	<b>150</b>	<b>325-00</b>
<b>Лимон с сахаром</b>	<b>75</b>	<b>75-00</b>
<b>Фруктовая тарелка</b>	<b>600</b>	<b>655-00</b>

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## САЛАТЫ

<b>Микс-салат с креветками</b> <i>Огурец свежий, креветки коктейльные, креветки королевские, шампиньоны свежие, томаты конкассе, соус анчоусный</i>	200	405-00
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> <i>Салаты Романо и Айсберг, сыр Пармезан, томаты Черри, тигровые креветки, гренки, соус Цезарь</i>	200	395-00
<b>Салат «Сельдь под шубой»</b>	200	295-00
<b>Салат «Царский»</b> <i>Крабовое мясо, шампиньоны свежие, коктейльные креветки, огурец свежий, икра красная, майонез</i>	200	375-00
<b>Салат с лососем</b> <i>Лосось слабосоленый, кедровый орех, сыр Фета, томаты конкассе, соус Песто, микс салата</i>	200	405-00
<b>Салат с форелью</b> <i>Форель холодного копчения, микс салата шампиньоны жареные, томаты, соус Песто</i>	200	405-00
<b>Салат «Сытный»</b> <i>Филе куриное жареное, яичный блин, сыр Моцарелла, огурец маринованный, майонез</i>	200	385-00
<b>Салат «Цезарь» классический</b> <i>Филе куриное, салаты Айсберг и Романо, гренки, соус анчоусный</i>	180	305-00

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## САЛАТЫ

<b>Салат «Оливье» с курицей</b> <i>и французскими тостами</i>	<b>200</b>	<b>285-00</b>
<b>Салат с курицей и черносливом</b> <i>Филе куриное, чернослив, огурец свежий, грецкий орех, коньячный соус, зелень</i>	<b>200</b>	<b>305-00</b>
<b>Салат «Оливье» с языком</b>	<b>180</b>	<b>315-00</b>
<b>Салат «Пикантный»</b> <i>Морковь острая, огурец свежий, язык говяжий, майонез</i>	<b>200</b>	<b>375-00</b>
<b>Салат «Буржуа»</b> <i>Свиней шейка запеченая, филе куриное жареное, огурец маринованный, огурец свежий, майонез</i>	<b>200</b>	<b>375-00</b>
<b>Салат «Швейцарский»</b> <i>Сервелат, карбонат, окорок копченый, огурец маринованный, груша, сок лимона, майонез</i>	<b>200</b>	<b>375-00</b>
<b>Салат из телятины с имбирным соусом</b> <i>Телятина жареная, свекла свежая, морковь, кедровый орех, микс салата, имбирная заправка</i>	<b>200</b>	<b>415-00</b>
<b>Салат с вяленой индейкой</b> <b>и ягодным соусом</b> <i>Филе индейки, ежевика, черника, красная смородина, микс салата, клюквенный соус</i>	<b>180</b>	<b>415-00</b>
<b>Салат «Греческий»</b> <i>Перец болгарский, томаты, огурец, сыр Фета, маслины, салат Латук, оливковая заправка</i>	<b>200</b>	<b>295-00</b>

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>«Бриз»</b>	<b>200</b>	<b>685-00</b>
<i>Кальмар, фаршированный судаком и горбушей. Подается со сливочно-икорным соусом</i>		
<b>Стейк из лосося</b>	<b>150/50/55</b>	<b>675-00</b>
<i>в икорно-сливочном соусе</i>		
<b>Горбуша жареная</b>	<b>180/20</b>	<b>515-00</b>
<i>с соусом из базилика и кедровыз орехов</i>		
<b>Рулет из свинины</b>	<b>200/50/55</b>	<b>395-00</b>
<i>с сыром Фета, чесноком и зеленью</i>		
<b>Филе куриное фаршированное грибами</b>	<b>200</b>	<b>395-00</b>
<i>в сливочном соусе</i>		
<b>Рулька свиная запеченая</b>	<b>300/100/30/20</b>	<b>705-00</b>
<i>Подается с картофелельными дольками, томатами Черри и острым соусом</i>		
<b>Жульен из говядины</b>	<b>150</b>	<b>475-00</b>
<i>Мелко нарезанная говяжья вырезка с шампиньонами, вешенками и луком, томленая в сливках</i>		
<b>Итальянский рулет из говядины</b>	<b>150</b>	<b>495-00</b>
<i>Говяжья вырезка в рулете с мини-спаржей и запеченым болгарским перцем</i>		

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

<b>Морской окунь на гриле</b> <i>Филе морского окуня, приготовленного на гриле с соусом Песто и лимоном</i>	<b>150</b>	<b>525-00</b>
<b>Шашлычок из кальмара с грибами</b>	<b>200/20</b>	<b>495-00</b>
<b>Стейк из семги на гриле</b> <i>с соусом «Белое вино»</i>	<b>200/20</b>	<b>705-00</b>
<b>Шашлык «Октоберфест»</b> <i>Свинина в беконе со сливочным сыром. Подается с соусом «Барбекю»</i>	<b>180/20</b>	<b>395-00</b>
<b>Стейк из свинины</b> <i>маринованный в соевом соусе с кориандром</i>	<b>180/20</b>	<b>455-00</b>
<b>Шашлычок из курицы</b> <i>с цукини и болгарским перцем</i>	<b>200/20</b>	<b>305-00</b>
<b>Греческий шашлык</b> <i>Маринованная телятина с луком и болгарским перцем. Подается с йогуртовым соусом</i>	<b>200/50</b>	<b>495-00</b>
<b>Шашлык из языка</b> <i>с цукини и болгарским перцем</i>	<b>200/20</b>	<b>505-00</b>
<b>Люля-кебаб из ягненка</b> <i>с маринованным луком и острым соусом</i>	<b>200/5</b>	<b>395-00</b>

# Мастер кейтеринг

Выездные мероприятия в Сочи и Краснодарском Крае

## ГАРНИРЫ

Картофель жареный с грибами	100	125-00
Картофель отварной с маслом и зеленью	100	125-00
Картофельное пюре по-ирландски <i>с брокколи и беконом</i>	100	125-00
Картофельные дольки запеченные	100	125-00
Драники	100	125-00
Рис с овощами	100	125-00
Шампиньоны жареные	100	195-00
Капуста цветная, жареная в яйце	100	125-00
Капуста брокколи жареная	100	125-00
Овощи-гриль	150	205-00

*Банкетное блюдо на новый год! Гусь запеченный с яблоками цена 4500руб.  
2,5-3кг.*