



MOROZOVcatering

MENU

ФУРШЕТ



Фуршет подойдет вам, если вы не хотите быть привязаны к определенному месту за праздничным столом, но при этом желаете сохранить комфорт и угостить гостей вкусной современной едой.

Стильное оформление и сервис ресторанный уровня. Все это уже включено в наше фуршетное предложение. Фуршет будет удобен для вас также при ограниченном пространстве и времени на площадке.

В предложение входит:

- Бесплатная доставка (кроме доставки мебели и за пределы КАД).
- Обслуживание и сервис.
- Работа повара и официанта.
- Авторская сервировка блюд Morozovcatering.
- Монтаж и демонтаж.
- Уборка технической зоны.
- Все закуски оснащены индивидуальными приборами и посудой для удобства гостей.

Минимальная сумма заказа - 20.000 руб

Базовый: 1350 руб.

Мини закуски:

- Шпажка с копчёной паприкой, маслиной и мягким сыром фета с соусом песто.
- Ростбиф с запечённым болгарским перцем и медово-горчичным соусом.
- Ролл с пате из птицы и дижёнской горчицей.
- Копченый цыпленок с печеным картофелем и маринованным огурчиком с соусом айоли.
- Шпажка: сыр, виноград, мёд.
- Профитроль с риемом из сёмги.

Кростини:

- С цыпленком терияке и сливочным муссом.
- С ростбифом и тыквенным кремом.

Салат:

- Листья шпината с запечённым картофелем и куриным филе. Заправляем азиатским соусом и черным кунжутом.

Лимонад:

- Лимон/Сироп/Мята/Газировка (200 мл)

*P.s : Вы угощаете вашего гостя закусками общим весом 500 гр. Такого количества еды вполне хватит на непродолжительное мероприятие. Например, отметить годовщину вашей свадьбы в красивом зале фотостудии. Шеф рекомендует дополнить меню десертными миниатюрами из нашего буфета.
Цена доступна при заказе на 15 гостей.*

Стандарт: 1650 руб.

Мини закуски:

- Антипасты (оливки, вяленые томаты).
- Ростбиф с запечённым болгарским перцем в медово-горчичном соусе.
- Ролл с пате из птицы и дижёнской горчицей.
- Копченый цыпленок с печеным картофелем и маринованным огурчиком с соусом айоли.
- Шпажка: сыр, виноград, мёд.
- Профитроль с риеом из сёмги.

Кростини:

- С цыпленком терияке и сливочным муссом.
- С ростбифом и тыквенным кремом.

Салат:

- Листья салата айсберг, томаты, нежное куриное филе, запечённое с тимьяном, и гренки. Заправляем соусом "Цезарь".

Горячая закуска:

- Филе цыпленка с овощами гриль на шпажке с соусом терияке и кунжутом.

Лимонад:

- Лимон/Сироп/Мята/Газировка (200 мл)

P.s : Вы угощаете вашего гостя закусками общим весом 650 гр. Такого количества еды вполне хватит на непродолжительное мероприятие, а при желании и более того. Например, отпраздновать в летней оранжерее Таврического сада ваше бракосочетание, пригласив самых близких и родных и арендовав площадку на пару часов. Цена доступна при заказе на 12 гостей.

Стандарт+: 1950 руб.

Мини закуски:

- Сырокопченая говядина с кремчизом и рукколой.
- Лосось слабой соли с кремчизом и бисквитом из шпината.
- Антипасты (оливки, вяленые томаты).
- Шпажка: сыр, виноград, мёд.
- Профитроль с риеом из сёмги.

Кростини:

- С цыпленком терияке и сливочным муссом.
- С ростбифом и тыквенным кремом.

Салат:

- Листья шпината с запечённым картофелем и куриным филе. Заправляем азиатским соусом и черным кунжутом.
- Овощи гриль и ростбифом. Заправляем дижёнской горчицей.

Горячая закуска:

- Нежное филе говяжьей вырезки с овощами гриль и соусом "Демиглас".

Лимонад:

- Апельсин/Розмарин/Сироп (200 мл)

P.s : Вы угощаете вашего гостя закусками общим весом 750 гр. Такого количества еды вполне хватит на мероприятие продолжительностью от 2.5 часов (учитывая напитки).

Цена доступна при заказе на 10 гостей.

Премиум: 2150 руб.

Мини закуски:

- Сырокопченая говядина с кремчизом и рукколой.
- Лосось слабой соли с кремчизом и бисквитом из шпината.
- Антипасты (оливки, вяленые томаты).
- Шпажка: сыр, виноград, мёд.
- Профитроль с риеом из сёмги.
- Красная икра и сливочный крем в пшеничной корзинке.

Кростини:

- С лососем из коптильни и крем сыром с песто.
- С ростбифом и тыквенным кремом.

Салат:

- Листья шпината с запечённым картофелем и куриным филе. Заправляем азиатским соусом и черным кунжутом.
- Овощи гриль и ростбиф. Заправляем дижёнской горчицей.

Горячая закуска:

- Филе форели с томатами черри и сливочным соусом.

Лимонад:

- Апельсин/Розмарин/Сироп (200 мл)

P.s.: Вы угощаете вашего гостя закусками общим весом 750 гр. Это полноценное меню на мероприятие продолжительностью более 3 часов, а нежное филе из говяжьей вырезки не оставит равнодушным ни одного гостя.

Цена доступна при заказе на 10 гостей.

БАНКЕТ



Подойдёт вам, если вы хотите отметить праздник в кругу близких и родных в уютной камерной обстановке за красивым, современно засервированным столом с блюдами высокого качества.

Индивидуальная подача, красивая сервировка, стильный декор и сервис ресторанного уровня.

Уверены, это то, что вы искали.

Стоимость услуги от 2900 руб.

В предложение входит:

- Бесплатная доставка (кроме доставки мебели и по Лен.области)
- Обслуживание и сервис.
- Авторская сервировка Morozovcatering
- Фарфоровая посуда под блюда, приборы.
- Работа повара и официанта (5-6 часов).
- Монтаж и демонтаж.
- Уборка технической зоны.

Базовый: 2900 руб.

Закуски:

- Овощи сезонные с соусом айоли.
- Fish plate: красная икра в пшеничной корзинке, лосось гравлакс с кремчизом, кростини с сливочным риемом из сёмги.
- Meet plate: ростбиф , сырокопченый цыпленок, нежный куриный паштет в профитроле. Подаем с гриссини, черри и рукколой.
- Хлеб из тандыра с зеленым солёным маслом.

Салат:

- С листьями айсберга, цыпленком гриль, томатами и соусом Цезарь. Декорируем тёртым пармезаном и чипсами из чабатты.
- С листьями шпината, ростбифом и запеченным картофелем-бэби, томатами черри. Заправляем медово-горчичным дрессингом.

Горячее:

Горячее вы можете выбрать по принципу 50/50 или один вид из представленного:

- Стейк из филе индейки с булгуром, пармезаном и вешенками. Декорируем соусом “Вишнёвое чатни”.
- Филе дорады на подушке из сливочного шпината. Декорируем соусом с Берблан.

К горячему мы подаем обжаренный на гриле крафтовый хлеб и сливочное масло с травами.

P.s.: При желании вы можете добавить горячую закуску из нашего меню. Угостить своих гостей домашними морсами из микса ягод с чабрецом или из облепихи.

Стандарт: 3900 руб.

Закуски:

- Овощи сезонные с соусом айоли.
- Fish plate: красная икра в пшеничной корзинке, лосось гравлакс с кремчизом, кростини с сливочным риемом из сёмги.
- Meet plate: ростбиф, сырокопченый цыпленок, нежный куриный паштет в профитроле. Подаем с гриссини, черри и рукколой.
- Хлеб из тандыра с зеленым маслом.
- Сэт сыров: камамбер, сливочный полутвердый, копченый сулугуни. Подаем с медом и виноградом.

Салат:

- С листьями шпината, тунцом, обжаренным на гриле, молодым картофелем, перепелиным яйцом. Декорируем томатами черри и медово-горчичным соусом.
- Микс салатов с ростбифом, овощами на гриле. Декорируем мягкой тайской заправкой и черным кунжутом.

Горячее:

Горячее вы можете выбрать по принципу 50/50 или один вид из представленного:

- Миньон из говядины с картофельным graten дофинуа. Подаем с муссом из медовой тыквы и сливочно-грибным соусом.
- Лосось стейк с овощами BBQ. Подаем с соусом Берблан.

К горячему мы подаем обжаренный на гриле крафтовый хлеб и сливочное масло с травами.

Премиум: 4500 руб.

Закуски:

- Овощи сезонные с соусом айоли.
- Fish plate: красная икра в пшеничной корзинке, лосось гравлакс с кремчизом, кростини с сливочным риемом из сёмги.
- Meet plate: ростбиф, сырокопченый цыпленок, нежный куриный паштет в профитроле. Подаем с гриссини, черри и рукколой
- Хлеб из тандыра с зеленым солёным маслом.
- Сэт сыров: камамбер, сливочный полутвердый, копченый сулугуни. Подаем с медом и виноградом.
- Антипасты: оливки зеленые гиганты, оливки каламата, вялеными томатами, каперсами.

Салат:

- Микс салатов с ростбифом, овощами на гриле. Декорируем мягкой тайской заправкой и черным кунжутом.
- С лососем гравлакс и молодым шпинатом, томатами и испанскими оливками. Заправляем апельсиновым соусом с кедровыми орешками.

Горячее:

Горячее вы можете выбрать по принципу 50/50 или один вид из представленного:

- Карэ ягненка с запеченным красным сладким перцем. Подаем с соусом Демиглас.
- Миньон из говяжьей вырезки с картофельным graten дофинуа. Подаем с муссом из медовой тыквы и сливочно-грибным соусом.
- Лосось стейк с овощами BBQ. Подаем с соусом Берблан.

К горячему мы подаем обжаренный на гриле крафтовый хлеб и сливочное масло с травами.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Лимонадный бар:

Красивые, вкусные и полезные лимонады. Готовятся из натуральных ингредиентов. Минеральная вода, сок, сахарный сироп, свежие травы станут основой к нашим лимонадам.

- Имбирь/Лимон/Апельсин/Мята – 490 руб/л
- Лимон/Мята – 480 руб/л
- Сангрия (без алко) – 600 руб/л
- Мохито (без алко) – 490 руб/л
- Апельсин/Розмарин – 490 руб/л

Буфет горячих закусок:

- Куриное филе на шпажке с соусом терияке – 290 руб. (200 гр)
- Мит-боллы с соусом Демиглас и картофельными дольками – 390 руб. (150/50 гр)
- Мини кебаб с картофелем Айдахо и Сливочным BBQ – 480 руб. (150/100 гр)
- Филе говяжьей вырезки с овощами гриль и соусом Демиглас – 640 руб. (100/150 гр)
- Филе сёмги с болгарским перцем и соусом Берблан – 840 руб. (100/150 гр)
- Овощи гриль на шпажке – 360 руб. (150 гр)
- Запечённые шампиньоны – 290 руб. (100 гр)

Сладкий буфет:

- Наполеон с ванильным кремом – 120 руб/70 гр
- Медовик – 180 руб/70 гр
- Трайфл с малиновым кремом – 180 руб/70 гр
- Тиррамысу (без алко) – 210 руб/70 гр

А также не забудьте покормить приглашенный персонал. Питание для подрядчиков вы можете заказать у нас.

Стоимость меню на одного человека 720 р.

Оплачивается отдельно:

Наше меню готовится только из самых свежих сезонных продуктов. Повара отдают контроль вкусовых качеств закусок много времени, а официанты дарят теплый сервис вашим гостям. Дизайнер следит за красотой общего плана, чтобы вам все понравилось. Мы оставили в предложении все самое необходимое, для того чтобы оно было оптимальным по цене и наполнению.

Все остальное вы можете приобрести у нас по необходимости:

- Доставка мебели (стулья и столы) – от 8000 р. в пределах КАД
- Доставка мебели (стулья и столы) – от 14000 р. Лен.область.
- Скатерть (цвет согласовываем с декораторами) – 1400 р/шт
- Стол (классический прямоугольный стол) – 800 р/шт
- Стул (дизайн согласовываем с декоратором) – 480 р/шт
- Стекло под ваши напитки (алко/безалко) – 60 р/шт
- Чай в ассортименте – 100 р/на персону
- Кофе молотый (заварен способом френч-пресс) – 120 р/на персону
- Официант – 4000 р.
- Повар – 4000 р.
- Сервировка/подача и нарезка торта или десертов клиента – 1800 р.
- Продление работы кейтеринга на площадке клиента – 7000 р/час.
- Вывоз мусора с площадки – 1800 р.

Наша команда готова украсить ваше мероприятие по самой гибкой цене в городе, исходя из ваших пожеланий и бюджета. Оставьте ваши пожелания и получите уникальное предложение по оформлению вашей фуршетной зоны.

ПОДАРОК



ЦВЕТОЧНЫЕ КОМПОЗИЦИИ И ОФОРМЛЕНИЕ В ПОДАРОК

при заказе меню от 100 тыс. руб.

В подарок входит:

- полноценные цветочные композиции на каждый стол гостей или фуршетную линию
- свечи в подсвечниках (стеклянные или винтажные латунные)
- печать меню для каждого гостя на банкет
- печать карточек рассадки на банкет
- один цветок или веточка зелени на каждую тарелку

НАШИ
БАНКЕТЫ



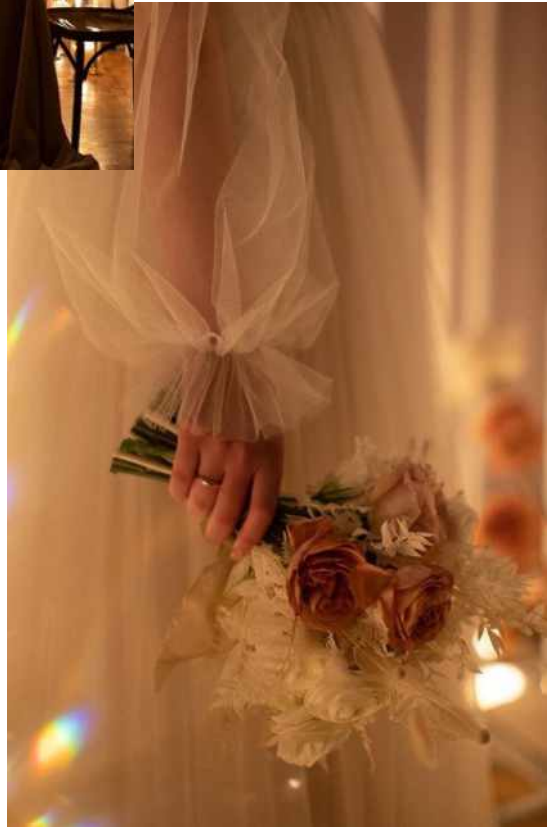












НАШИ
ФУРШЕТЫ



посмотреть все
фотоотчеты

















посмотреть все
фотоотчеты



КОНТАКТЫ

**morozov-catering.ru
+7 (950) 001-63-67**

@morozovcatering
VK: morozovcatering
WhatsApp: +7 (950) 001-63-67
E-mail: morozovcatering@gmail.com