

KRUMEL CATERING

by ILYA DRONOV

МЕНЮ | 2700р

НА ОДНУ ПЕРСОНУ “ПОД КЛЮЧ”

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

- Сезонные овощи с свежей зеленью 100гр
- Сыр чеддер и маасдам с цукатами из фруктов 100гр
- Фруктовая нарезка 100гр
- Брускетта из ржаного багета с сельдью иваси и луком сибулет 50гр
- Мясная тарелка с дижонской горчицей 100гр
- Салат оливье с телячьей колбасой и микрогорохом 150гр
- Салат Цезарь с красной рыбой, черри и пармезаном 100гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА:

- Тарталетка с жульеном из курицы с подкопченным беконом 70гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Филе куриное запеченное с розмарином и бэби картофелем под сливочно-пряным соусом 200гр
- Стейк из белой рыбы с рисом басмати и соусом бешамель 200гр
- Багет - 20гр
- Морс клюква/брусника - 0,2л
- Чай черный/зеленый (сахар, лимон)

В ПОДАРОК:

- На welcome фуршет: сыр камамбер с виноградом
- Посуда и бокалы
- Транспортные расходы
- Обслуживание официантами

*Выход на одну персону 900гр/0,2л
Бизнес-ланч для подрядчиков – 500р*

KRUMEL CATERING

by ILYA DRONOV

МЕНЮ | 3200р

НА ОДНУ ПЕРСОНУ “ПОД КЛЮЧ”

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

- Сырное плато с медом и орехами 100гр
- Тарелка сезонных фруктов с свежей мятой и физалисом 100гр
- Мясное плато с корнишонами и пряным маслом 100гр
- Брускетта с пармской ветчиной, вялеными томатами и пармезаном 60гр
- Овощное крудите с базиликовым маслом 100гр
- Салат с жареным куриным филе, огурцами кимчи, печеным болгарским перцем, красным луком, листом салата, соусом терияки и жареным арахисом 150гр
- Салат оливье с белорусской телячьей колбасой, корнишонами, перепелиным яйцом и красной икрой 200гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

- Тарталетки с жареными грибами, куриным филе, сыром моцарелла под сливочно-мускатным соусом 100гр
- Мини шашлычок из куриного филе 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Телятина с картофелем по-деревенски, сливочно-грибным соусом и подкопченным беконом 200гр
- Свинина томленая с соусом реррег, томатами конфи, овощами на гриле и свежим базиликом 200гр
- Стейк из мурманской трески с ризотто из жасминового риса и соусом берблан 200гр

- Багет - 50гр
- Морс клюква/брусника - 0,3л
- Чай черный/зеленый (сахар, лимон)

В ПОДАРОК:

- На welcome фуршет: сыр бри с виноградом, медом и грецким орехом и лимонад с свежими фруктами
- Посуда и бокалы
- Транспортные расходы
- Обслуживание официантами

*Выход на одну персону 1160гр/0,3л
Бизнес-ланч для подрядчиков – 500р*

KRUMEL CATERING

by ILYA DRONOV

МЕНЮ | 3400р НА ОДНУ ПЕРСОНУ “ПОД КЛЮЧ”

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

- Французские сыры в сопровождении меда, орехов и цукатов из фруктов 100гр
- Тарталетки с красной икрой и ароматным маслом 50гр
- Фруктовый микс с мятой, физалисом и дыней 100гр
- Плато мясных деликатесов с корнишонами, медово-горчичным соусом и розмариновыми грисини 100гр
- Брускетта с лососем гравлакс и греческой маслиной 70гр
- Капрезе из розовых томатов с соусом песто и мини моцареллой 100гр
- Салат с вырезкой телянка, печеным болгарским перцем, шампиньонами, черри томатами, пармезаном, хрустящей зеленью, пикантными крутонами и обжаренным бэби картофелем 250гр
- Салат цезарь с куриным филе, перепелиным яйцом, пармезаном, айсбергом, пикантными крутонами и соусом блючиз 150гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

- Брошет из куриного филе с цуккини 100гр
- Брошет из свинины в тайском стиле с терияки и кунжутом 100гр
- Жульен из курицы с подкопченным беконом, сыром моцарелла шампиньонами в воловане из хрустящего теста 100гр
- Киш лорен из форели, хрустящих овощей, зеленого лука и сыра сулугуни 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Телятина томленая в красном вине и прованских травах, с картофелем запеченным под шапочкой из моцареллы, бекона и соуса блючиз, с зеленым маслом и сливочно-грибным соусом в сопровождении микрозелени и черри томатов конфи 250гр
- Лосось с ризотто из жасминового риса, лаймом, жареными фисташками, томатами конфи, микс салатом и сливочным соусом на основе белого вина и тимьяна 250гр
- Стейк из свиной шейки приготовленный в печи с картофелем аля гратен, соусом сливочный терияки, слайсами редиса и миксом свежей зелени 250гр
- Багет деревенский – 50гр
- Морс клюква/брусника – 0,4л
- Чай черный/зеленый (сахар и лимон)
- Кофе черный (сливки и сахар)

В ПОДАРОК:

- На welcome фуршет: сет из брускетт и лимонадный бар
- Транспортные расходы
- Обслуживание официантами

*Выход на одну персону 1320гр/0,4л
Бизнес-ланч для подрядчиков – 500р*

KRUMEL CATERING

by ILYA DRONOV

МЕНЮ | 3600р НА ОДНУ ПЕРСОНУ “ПОД КЛЮЧ”

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

- Трио итальянских сыров с виноградом, медом, розмариновыми грисини и орешками 100гр
- Тарталетки с красной икрой и ароматным маслом 50гр
- Опера сезонных фруктов с мятой, физалисом и арбузом 150гр
- Плато мясных деликатесов с хамоном, корнишонами, медово-горчичным соусом, рукколой и черри 100гр
- Семга шеф-посола, подкопченный палтус, сардины иваси, икрой тобико, греческие маслины и оливки, лимон, руккола и тосты из чабатты с соусом песто 100гр
- Салат из сезонных овощей с греческим сыром, соусом на основе базилика, оливкового масла и пармезана, кедровыми орешками, маслинами и прованскими травами 100гр
- Салат с ростбифом из вырезки теленка, чипсами из бекона, черри томатами, сыром пармезан, вялеными томатами, жареными шампиньонами, микс салатом и орехом кешью 250гр
- Салат с теплым лососем, мини моцареллой, слайсами огурца, черри томатами, хрустящими крутонами, рукколой, жареным кунжутом, оливками, цитрусовой заправкой и сыром монблан 150гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР:

- Брошет из куриного филе с беконом и соусом сладкий чили 100гр
- Брошет из куриного филе в тайском стиле с терияки и кунжутом 100гр
- Жульен из индейки с подкопченным беконом, сыром моцарелла, шампиньонами и соусом блючиз в воловане из хрустящего теста 100гр
- Киш лорен из форели с печеными овощами и сливочно-мускатным соусом 100гр

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Телячьи щечки томленные в печи с картофелем запеченным под шапочкой из моцареллы, бекона и соуса блючиз, с зеленым маслом и сливочно-грибным соусом в сопровождении микрозелени и черри томатов конфи 300гр
- Стейк из семги с овощами на гриле, розмарином и ноткой чеснока, микс салатом и сливочно-шафрановым соусом 300гр
- Шейка свиная запеченная с медово-горчичным соусом, бэби картофелем с копченой паприкой и свежим тимьяном с эспумой из свежей зелени 300гр

- Багет деревенский – 50гр
- Морс клюква/брусника – 0,5л
- Чай черный/зеленый (сахар и лимон)
- Кофе черный (сливки и сахар)

В ПОДАРОК:

- На welcome фуршет: сет из брускетт, сыр камамбер с карамелизованой в вине грушей и лепестками жаренного миндаля, лимонадный бар
- Транспортные расходы
- Обслуживание официантами

Выход на одну персону 1450гр/0,5л
Бизнес-ланч для подрядчиков – 500р