



ХОРОШО
и
ВКУСНО

кейтеринг

ФУРШЕТНО-БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Горячие и холодные закуски, выпечка, напитки

Наша цель — сделать ваше событие незабываемо вкусным!



БИЗНЕС-КЕЙТЕРИНГ

Бизнес-ланчи, деловые переговоры, приём делегации или ваш корпоратив.

- выставки и презентации
- деловые поездки
- фуршеты с доставкой в офис



КОФЕ-БРЕЙК

Быстро, вкусно и профессионально!

- конференции и форумы
- лекции и мастер-классы
- прочие масштабные события



КЕЙТЕРИНГ НА ПРАЗДНИК

Какой праздник без веселого застолья? Наслаждайтесь моментом. Мы все приготовим!

- взрослые и детские Дни рождения
- юбилеи и годовщины
- семейные праздники
- выпускные
- защиты
- любой другой повод!



СВАДЕБНЫЙ КЕЙТЕРИНГ

Свадьбы — наш конёк. Мы делаем стильные закуски, оригинальную подачу и красивую трендовую сервировку.

- свадьбы в формате фуршета
- свадебные банкеты на любой площадке
- выездные регистрации
- тематические гастростанции
- девичник / мальчишник
- сборы невесты / жениха

Мы справимся с мероприятием любого масштаба!

Почему кейтеринг «Хорошо и Вкусно» вам точно понравится:

ПРОСТО

Мы оказываем полный комплекс услуг выездного кейтеринга. Подберём блюда и закуски под формат мероприятия, привезём, сервируем, уберём после. Предоставим всё необходимое: посуду, текстиль, оборудование и мебель.

ЛЕГКО

Назовите нам дату, количество гостей, формат мероприятия, адрес и бюджет — и уже в течение 3-х часов мы подготовим первичную смету. Она ни к чему не обязывает и предполагает возможные корректировки по ассортименту блюд и общей стоимости заказа.

ВКУСНО

Мы позаботились о сытном и разнообразном меню. В нем учтены закуски для различных случаев, бюджетов, вкусов и предпочтений.

СПОКОЙНО

Ваш заказ будет сопровождать персональный банкетный менеджер, который будет всегда на связи и возьмёт на себя все заботы по подготовке и контролю на мероприятии.

УДОБНО

Мы работаем ежедневно и всегда готовы принять ваш заказ. Если заказ небольшой, то мы изготовим его уже на следующий день. Если же на большое количество человек, то нам понадобится 2 дня на подготовку.

ХОРОШО

Мы гарантируем качество, вкус и свежесть наших блюд, так как они изготавливаются из качественных продуктов от лучших поставщиков и индивидуально для вас.

Сколько это стоит?



Всё зависит от того, какое у вас мероприятие, каков его масштаб, где оно будет проходить, и какие блюда вы предпочитаете.



Каждое мероприятие индивидуально, и это напрямую отражается на стоимости кейтеринга.

Мы выбрали для вас несколько **наиболее характерных примеров**, чтобы вы могли, хоть и приблизительно, но понимать бюджет на организацию питания.



Суммы указаны с учётом обслуживания, но **без учёта алкоголя**. Мы не предоставляем алкоголь, но можем помочь в выборе, рассказать о выгодных предложениях, оказать услугу закупки по согласованному ассортименту.

КОФЕ-БРЕЙК

В среднем **300–500 руб.** с человека.

ЛЕГКИЙ ФУРШЕТ

Например, выездная регистрация.
В среднем **500 руб.** с человека.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ФУРШЕТ

Около 3-х часов. В среднем
1000–1500 руб. с человека.

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ БАНКЕТ

Около 6-ти часов. В среднем
2000–2200 руб. с человека.

Навигация

Жюльен	6	Пирожок	19
Брошет	7	Канапе	20
Квише	8	Гастрономическое ассорти	23
Круассан	9	Горячие закуски	26
Брускетта	10	Салат	27
Профитроль	12	Горячее	29
Волован	13	Гриль-меню	31
Тарталетка	14	Гарнир	33
Мини-гамбургер	15	Соус	34
Блинчик	16	Хлеб	36
Самоса	17	Сладкие закуски	37
Сэндвич	18	Напиток	40



Мы не используем спреды и улучшители. Мы **используем только свежее и качественное сырьё** проверенных поставщиков. Для нас важно, чтобы то, что вы заказываете у нас, радовало своим вкусом, ассортиментом и составом.



ЖЮЛЬЕН:

порционное блюдо с различными начинками, которое запекается со сливками и сыром, подаётся в кокотнице

 Жюльен с курицей в кокотнице 50 г | 75 руб.

 Жюльен грибной в кокотнице 50 г | 80 руб.

  **Жюльен с креветками в кокотнице** 50 г | **120 руб.**

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

-  — блюдо из птицы;
-  — блюдо из мяса;
-  — блюдо из рыбы и морепродуктов;
-  — блюдо из овощей и фруктов;
-  — сладкая закуска;
-  — блюдо не содержит яиц;
-  — блюдо только из ингредиентов растительного происхождения;
-  — блюдо из **premium-меню**. Мы не стали включать их в отдельное меню, а сделали доступными и гармоничными с основным.

БРОШЕТ:

маленький шашлычок, приготовленный из маринованных в специях продуктов: мяса, птицы, морепродуктов, овощей

-  Брошет куриный с овощами..... 55 г | 90 руб.
-  Брошет свиной по-азиатски..... 55 г | 90 руб.
-  Брошет из кальмара 50 г | 105 руб.
-   Брошет овощной..... 60 г | 80 руб.
-   **Брошет из говядины**60 г | **180 руб.**
-   **Брошет из сёмги**60 г | **220 руб.**
-   Тофу-гриль..... 70 г | 95 руб.



Подходят в качестве второго горячего блюда на свадьбе — их можно подать между салатами и основным горячим, либо между основным горячим и тортом.



КВИШЕ:

французский открытый пирог из песочного теста с различными начинками, который запекается вместе со сливками и сыром. Подаётся тёплым или холодным

-  Квише с беконом и луком-пореем..... 35 г | 60 руб.
-  Квише с курицей и оливками..... 35 г | 60 руб.
-   **Квише с сёмгой, и сельдереем*** 35 г | **70 руб.**
-  Квише с черри и базиликом..... 35 г | 60 руб.
-  Квише со шпинатом..... 35 г | 60 руб.
-  Квише со шпинатом и копченой курицей..... 35 г | 60 руб.

*мы выбираем лучшее филе сёмги от наших поставщиков и сами солим её с лимоном и свежими травами.

КРУАССАН:

изделие из нежного слоёного теста с различными начинками. Круассан может быть как сытным, так и сладким

 Мини-круассан с курочкой, сыром и виноградом 35 г | 55 руб.

 Мини-круассан с ветчиной и сыром..... 35 г | 45 руб.

 Мини-круассан с копчёным лососем..... 35 г | 60 руб.

 Мини-круассан с капрезе из томатов, моцареллы и соуса Песто* 35 г | 45 руб

  **Мини-круассан с ростбифом**** 35 г | **65 руб.**

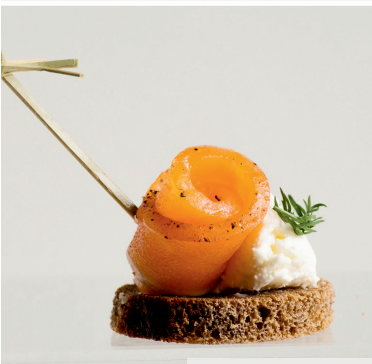
*итальянский соус на основе оливкового масла, свежего базилика, чеснока и кедрового ореха.

**мы маринуем ростбиф по нашему авторскому рецепту из лучшей говяжьей вырезки. Он получается очень нежным по текстуре, но, в то же время, достаточно насыщенным по вкусу.

Все круассаны смазываются яйцом.



Круассаны с курочкой, виноградом и сыром; сладкие с шоколадом — хороший вариант для кофе-брейка.



БРУСКЕТТА:

итальянская закуска на хрустящем поджаренном хлебе, на который добавляются начинки из овощей, сыра, мяса, птицы и морепродуктов

- 💎
🍷
Брускетта с ростбифом.....35 г | **75 руб.**
- 🐟
 Брускетта из бородинского хлеба с малосольной сёмгой30 г | 70 руб.
- 🍷
 Брускетта с цыплёнком, перепелиным яйцом и горчичным соусом.....35 г | 45 руб.
- 🍷
🌿
 Брускетта из бородинского хлеба с творожным сыром, редисом и зелёным луком..... 30 г | 35 руб.
- 🍷
 Брускетта с бужениной и горчичным соусом.....30 г | 60 руб.
- 💎
🐟
Брускетта с копчёным угрём и свежим огурцом.....30 г | **95 руб.**
- 🌿
🌿
 Брускетта с пхали из свеклы.....30 г | 40 руб.
- 🌿
🌿
 Брускетта с пхали из шпината с чесноком30 г | 45 руб.
- 💎
🐟
Брускетта со сливочным сыром и красной икрой.....25 г | **70 руб.**
- 🐟
 Брускетта с форшмаком* 30 г | 35 руб.

*знаменитое блюдо из рубленой сельди, варёного картофеля, лука и зелёного яблока.

Мы переосмыслили традиционные брускетты для фуршетного стола: сделали их меньше и предусмотрели шпажку, чтобы гостям было удобно их кушать стоя.

ПРОФИТРОЛЬ:

изделие французской кухни из воздушного заварного теста в форме шарика, внутрь которого добавляется сытная или десертная начинка

-  Профитроль с рыбным муссом и зеленью30 г | 65 руб.
-  Профитроль со сливочным муссом из курицы30 г | 45 руб.
-   **Профитроль с креветкой**35 г | **85 руб.**
-  Профитроль со сливочным сыром и овощами30 г | 40 руб.
-  Профитроль с грибным муссом30 г | 50 руб.



Эта лёгкая и удобная закуска идеально подойдёт для вэлком-стола с белым вином или шампанским.



ТАРТАЛЕТКА:

миниатюрная закуска из песочной корзинки с начинками, часто имеющими отголоски к популярным салатам. Тарталетки и тесто для них мы полностью изготавливаем сами из натуральных ингредиентов



Тарталетка с севиче из креветки.....30 г | 50 руб.



Тарталетка со сливочным сыром
и красной икрой.....15 г | 45 руб.



Тарталетка а-ля салат Цезарь25 г | 35 руб.



Тарталетка с ветчиной,
варёным яйцом и свежим огурцом.....20 г | 30 руб.



Тарталетка а-ля салат Оливье20 г | 30 руб.



Тарталетка с грибным жульеном.....20 г | 35 руб.

ВОЛОВАН:

французская закуска
из хрустящего слоёного теста
с несладкой пикантной
начинкой

-  Волован с тартаром из копчёного лосося
и чесночком 30 г | 60 руб.
-   **Волован с карамелизированным луком,
сыром Бри и беконом** 30 г | **95 руб.**
-  Волован с креветкой и зелёным майонезом* 30 г | 70 руб.
-   **Волован с креветкой и манговым соусом** 30 г | **85 руб.**
-  Волован с красной икрой 30 г | 70 руб.

*майонез на основе зеленого лука.



Волован с французского — «полет на ветру». Помощник изобретателя удивившись тому, как плоский кружок теста превратился в высокий волован, якобы вскричал: «Мэтр, он взлетает в воздух!»



БЛИНЧИК:

классические тонкие русские блины
с добавлением различных начинок



**Блинчик с малосольной сёмгой
и сливочным сыром.....**

35 г | 70 руб.



Блинчик с ветчиной и сыром.....

35 г | 50 руб.



Блинчик с грибным жульеном.....

35 г | 40 руб.



Блинчик с куриным жульеном.....

35 г | 40 руб.



Блинчик с рикоттой и итальянскими травами.....

35 г | 40 руб.



Блинчик с красной икрой.....

35 г | 65 руб.

Блинчики подойдут
для любого случая,
но особенно хороши
они для кофе-брейков.

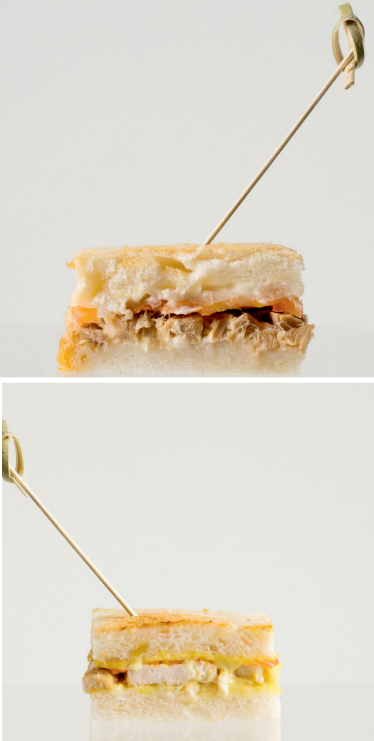
МИНИ-ГАМБУРГЕР:

точная миниатюрная копия знаменитых гамбургеров.
Маленькая булочка с кунжутом, мясная котлетка, солёный
огурчик, помидорка и соус — сытно, красиво и необычно

-  Мини-гамбургер с куриной котлеткой
и соусом Тартар* 30 г | 50 руб.
-  Мини-гамбургер с мясной котлеткой
и соусом Барбекю 30 г | 55 руб.
-  Мини-гамбургер с ростбифом
и сырным соусом 30 г | 60 руб.

*пикантный соус на основе домашнего майонеза, свежий и маринованный
огурчик, чеснок.





СЭНДВИЧ:

сытная и удобная закуска
из тостового хлеба с различными
начинками, овощами и соусом

-  Мини-сэндвич с курицей 35 г | 35 руб.
-  Мини-сэндвич с малосолевой сёмгой 35 г | 60 руб.
-  Мини-сэндвич с консервированным тунцом 35 г | 50 руб.
-  Мини-сэндвич с печеными овощами 30 г | 35 руб.
-  Мини-сэндвич с ветчиной и сыром 35 г | 40 руб.

Мини-сэндвичи — удобная
закуска для кофе-брейка,
выставки, презентации.

САМОСА:

блюдо индийской кухни из тончайшего теста с начинкой, которое может стать отличной альтернативой пирожкам

-  Самоса с пряной говядиной и чечевицей 15 г | 30 руб.
-  Самоса с Пепперони и томатным соусом 15 г | 40 руб.
-  Самоса с нутом, морковью и кабачком 15 г | 20 руб.
-  Самоса с начинкой а-ля чахохбили 15 г | 25 руб.
-  Самоса с мясным фаршем и зеленью 15 г | 25 руб.
-  Самоса с рыбкой и кукурузой 15 г | 20 руб.
-  Самоса с рикоттой и итальянскими травами 15 г | 25 руб.
-  Самоса с ветчиной и сулугуни 15 г | 20 руб.
-  Самоса с картофелем и куркумой 15 г | 20 руб.

Все самосы смазываются яйцом.





КАНАПЕ:

маленькие закуски на шпажке, состоящие из различных сочетаний ингредиентов, которые имеют отголоски к известным салатам и даже горячим блюдам

- ✂  Сырное канапе (Пармезан, Маасдам, виноград)..... 15 г | 35 руб.
- ✂  Канапе а-ля салат «Греческий»..... 35 г | 40 руб.
- ✂  Канапе капрезе с соусом Песто..... 35 г | 50 руб.
- ✂  Рулетик из баклажана с брынзой, томатами и кинзой..... 30 г | 45 руб.
- ✂  Рулетик из баклажана с рикоттой и грецким орехом..... 30 г | 75 руб.
- ✂   **Рулетик из баклажана с ореховой пастой** 35 г | **85 руб.**
-  Рулетики из говяжьего языка со сливочным сыром, горчицей и маринованным огурчиком..... 25 г | 65 руб.
-  Крокет* куриный с горчично-сливочным кремом..... 40 г | 40 руб.
-  Крокет рыбный с овощами и сливочным кремом..... 40 г | 45 руб.
-  Крокет из крабового мяса со сливочным соусом с добавлением икры летучей рыбы..... 40 г | 45 руб.

Продолжение на следующей странице

- Крокет из цукини и картофеля с пикантным сливочным соусом 40 г | 30 руб.
- Канапе из печёной свеклы и сыра Фета 30 г | 30 руб.
- 🐟

 Ролл с копчёным лососем и рикоттой в пшеничной лепёшке 20 г | 35 руб.
- Ролл с овощами и сливочным сыром в сырной лепёшке 20 г | 30 руб.
- 🐟

 Ролл с угрём и огурцом в пшеничной лепёшке 20 г | 45 руб.
- 🐟

Канапе из огурца со сливочным сыром и креветкой 32 г | 45 руб.
- Хумус в шоте с овощными палочками 35 г | 40 руб.
- Овощные палочки с оливковым маслом 35 г | 35 руб.

*это блюдо французской кухни из фарша из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов или овощей, обжаренное в сухарях или запеченное без них.





ПИРОЖОК:

всем знакомые русские пирожки
из дрожжевого теста

-  Пирожок с картофелем и жареным луком 35 г | 30 руб.
-  Пирожок с капустой 35 г | 30 руб.
-  Пирожок с яйцом и зеленым луком 35 г | 35 руб.
-  Пирожок с курицей и грибами 35 г | 45 руб.
-  Пирожок с мясным фаршем 35 г | 45 руб.
-  Пирожок с рикоттой и шпинатом 35 г | 40 руб.
-  Расстегайчик с рыбой 35 г | 45 руб.

Специально для свадеб

ТЕСТ-МЕНЮ

Это возможность **попробовать блюда** из нашего меню перед тем, как утверждать окончательный ассортимент для банкета.

Мы доставим пакет с вашим заказом по удобному вам адресу, и вы сможете спокойно продегустировать все **в комфортной атмосфере**. Также дегустация может пройти в нашей студии.

После мы свяжемся с вами, чтобы узнать ваше мнение и ответить на возможные вопросы и пожелания.

ПИТАНИЕ ДЛЯ ПОДРЯДЧИКОВ

При заказе от 30 000 рублей мы дарим вам **питание для подрядчиков**, это абсолютно **бесплатно**.

Мы давно работаем со свадебными специалистами и понимаем, насколько важно полноценное питание в течение рабочего свадебного дня.

Поэтому мы разработали специальное **ланч-меню из салата и горячего**. Мы доставим выбранные блюда на площадку в отдельной удобной упаковке.

Актуальное меню для подрядчиков предоставит наш менеджер.



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ АССОРТИ:

нарезки, которые подаются
на банкетный стол на тарелках,
рассчитанные на несколько человек

- ✓  **Овощное ассорти**
(помидор, огурец, перец болгарский, редис,
масло оливковое, укроп, лук зелёный,
лук красный маринованный, кунжут) 300 г | 270 руб.
-  **Капрезе**
(томаты, сыр Моцарелла, соус Песто) 245 г | 350 руб.
- ✂  **Сырная тарелка**
(Пармезан, Маасдам, Дор блю, мёд,
соус Песто, грецкий орех, гриссини) 100 г | 270 руб.
-  **Мясное ассорти**
(ростбиф, буженина, говяжий язык, сало солёное,
горчица, хрен, лук красный маринованный) 350 г | 600 руб.
-   **Ростбиф**
(ростбиф маринованный, маринованный лук,
мини-тосты из белого хлеба) 250 г | **450 руб.**



Буженина

(буженина собственного приготовления с горчичным соусом и тостами из бородинского хлеба).....200 г | 330 руб.



Рыбное ассорти

(сёмга малосольная, кета холодного копчения, тарталетки с икрой, сельдь, гренки из чёрного хлеба, лимон)345 г | 785 руб.



Малосольная сёмга

(багет, сливочный соус, лимон и маслины)100 г | 350 руб.



Ассорти рулетиков из бакалажанов

(рулетик с брынзой, томатами и кинзой, с рикоттой и грецким орехом, с ореховой пастой).....180 г | 390 руб.



Ассорти роллов в пшеничной лепёшке

(ролл с копчёным лососем и рикоттой, с овощами и сливочным сыром, с угрём и огурчиком).....120 г | 200 руб.



Ассорти солений к водке

(капусточка квашенная, маринованные огурчики, помидорки и лучок, черемша)280 г | 150 руб.





- 🦆 🌿 **Грузди солёные**
(грузди со сметаной и репчатым луком) 160 г | 275 руб.
- ✓ 🌿 **Хумус* со свежими овощами**
(классический хумус, перец болгарский, сельдерей,
морковь, зелень свежая) 100 г | 75 руб.
- ✓ 🌿 **Фруктовое ассорти****
(сезонные фрукты) 550 г | 450 руб.

*это закуска из нуттового пюре с оливковым маслом,
кунжутной пастой, соком лимона, чесноком и специями.

**состав фруктовой тарелки может меняться в зависимости
от сезона и наличия сезонных фруктов достойного качества.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

эти закуски мы готовим на месте и подаём их в общих тарелках на несколько персон



Мидии «Киви»*, запечённые в створках с Пармезаном.....40 г | 180 руб.



Жареный адыгейский сыр с малиновым соусом.....80 г | 130 руб.



Креветки королевские в панировке.....180 г | 590 руб.



Фета темпура со свежими овощами.....278 г | 250 руб.



Рёбрышки свиные.....100 г | 150 руб.**

*это гигантские мидии, обладающие очень насыщенным вкусом.

Мы подаём их в створке в качестве закуски, в количестве, кратном 2.

**идеальны к пиву и некоторым крепким напиткам. Мужская часть гостей оценит эту закуску.



САЛАТ:



Салат «Греческий»

(помидор, огурец, болгарский перец, сыр Фета, маслины, микс зелени, оливковое масло, травы) 140 г | 180 руб.



Салат «Цезарь с цыплёнком»

(салат Айсберг, цыплёнок, томаты Черри, яйцо перепелиное, гренки, пармезан, соус Цезарь) 140 г | 230 руб.



Салат «Цезарь» с креветкой

(салат Айсберг, креветки, томаты Черри, яйцо перепелиное, гренки, пармезан, соус Цезарь) 140 г | 270 руб.



Салат с креветкой и манговым соусом

(микс салата, креветки, томаты Черри, руккола, соус из пюре манго и мяты, бальзамик) 140 г | 290 руб.



Салат с малосольной сёмгой

(пекинская капуста, яблоко, укроп, малосольная сёмга, гренки из серого хлеба, заправка из белого йогурта) 140 г | 270 руб.



Салат с кальмаром и киноа

(кальмар, киноа в кокосовых сливках, огурец, вяленые томаты, руккола, соус из зелёной фасоли) 140 г | 270 руб.



Салат с ростбифом, рукколой и черри

(ростбиф, томаты Черри, руккола,
масло оливковое, бальзамик)140 г | 290 руб.



Салат с ростбифом и картофелем

(ростбиф, картофель отварной, морковь маринованная,
опята, огурец, заправка имбирная).....140 г | 200 руб.



Салат с говядиной в азиатском стиле

(говядина, пекинская капуста, огурец,
соевый соус, устричный соус, кунжут)150 г | 200 руб.



Салат с тофу и нутом

(тофу, кабачок, морковь, нут отварной,
кокосовое масло, зелень)150 г | 150 руб.



Салат с печёной свёклой и Фетой

(свёкла печёная, сыр Фета, микс зелени,
имбирная заправка, тыквенные семечки).....140 г | 180 руб.



Салат из печёных овощей

(цукини, шампиньоны и перец болгарский печёные,
томаты свежие, руккола, прованские травы, Песто).....140 г | 180 руб.



Салат с цыпленком, гренками и горчичным соусом

(микс салата, филе куриное, помидор, яйцо куриное,
сыр пармезан, нежный горчичный соус)150 г | 200 руб.



Мы рекомендуем
заказывать 2 вида салата
в пропорции 50 / 50.



ГОРЯЧЕЕ:

-  Куриная грудка с томатами, базиликом и Пармезаном170 / 60 / 30 г | 300 руб.
-  Куриный рулетик грибной начинкой в беконе170 / 60 / 30 г | 350 руб.
-  Грудка индейки в горчично-медовом маринаде1 кг | 1700 руб.
-  Медальоны из телятины в красном вине100 / 100 / 60 г | 450 руб.
-   **Маринованная говяжья вырезка**150 / 60 / 50 г | **550 руб.**
-  Стейки из свиной шеи с медово-горчичным соусом170 / 60 / 30 г | 370 руб.
-  Свиной антрекот на кости с брусничным соусом180 / 60 / 30 г | 390 руб.
-  Баранья нога / лопатка с розмарином1 кг | 2800 руб.

Данный раздел предусмотрен на тот случай, если мы работаем на площадке без возможности готовить на гриле, либо в зимнее время.

- 

Сёмга под пряной корочкой 150 / 60 / 50 г | **590 руб.**
- 
 Щучьи котлеты с грибным соусом 170 / 60 / 90 г | 270 руб.
- 

Мидии в белом вине с чесночным багетом 230 г | **495 руб.**
- 

 Нутовые котлеты с томатным соусом 200 г | 180 руб.
- 

 Овощной боул по-азиатски 250 г | 250 руб.
- 

Имам
 (баклажан с пряной овощной начинкой) 250 г | 250 руб.



Мы рекомендуем
 брать разное горячее 50 / 50
 (например, рыба / мясо
 или говядина / курица.



ГРИЛЬ-МЕНЮ:

 Шашлык из красного мяса цыплёнка с цукини и болгарским перцем..... 150 / 60 / 30 г | 250 руб.

 Шашлык из нежной свиной шеи, маринованный с томатами, луком и кавказскими специями..... 150 / 60 / 30 г | 270 руб.



 **Шашлык из говядины в сладко-пряном маринаде**..... 150 / 60 / 30 г | **390 руб.**

 Шашлык из филе индейки в медово-горчичном маринаде 150 / 60 / 30 г | 300 руб.



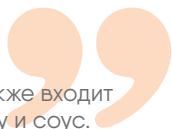
 **Шашлык из кальмара с тимьяном**..... 130 / 60 / 30 г | **370 руб.**



 **Шашлык из креветок с кабачками в кисло-сладком соусе**..... 120 / 60 г | **390 руб.**

 Куриные колбаски с итальянскими травами и сыром..... 160 / 60 / 30 г | 300 руб.

 Свиные колбаски а-ля Чоризо 150 / 60 / 30 г | 320 руб.



В стоимость также входит салат Коул Слоу и соус.

-  Колбаски из говядины и баранины..... 160 / 60 / 30 г | 390 руб.
-  Стейк из сочной куриной грудки
с тимьяном и чесноком 170 / 60 / 30 г | 270 руб.
-  Стейк из свиной шеи с кориандром,
мёдом и горчицей..... 180 / 60 / 30 г | 320 руб.
-   **Говяжья вырезка на гриле с розмарином
и ароматным маслом (стейк) 180 / 60 / 30 г | 550 руб.**
-  Стейк из семги..... 140 г | 580 руб.
-   **Гамбургер говяжий классический..... 250 г | 350 руб.**
-  Гамбургер с мясной котлетой
и вишнёвым конфитюром..... 250 г | 320 руб.
-  Чизбургер с куриной котлетой..... 250 г | 250 руб.
-  Гамбургер овощной с морковной котлетой 250 г | 250 руб.
-  Луковый французский гамбургер без мяса..... 250 г | 230 руб.
-  Гамбургер с морковной котлетой 250 г | 230 руб.



ГАРНИР:

-  Картофель по-деревенски.....150 г | 90 руб.
-  Картофельное пюре150 г | 90 руб.
-  Картофель отварной со сливочным маслом,
чесноком и укропом150 г | 100 руб.
-   Рисовый микс150 г | 95 руб
-   Стручковая фасоль с луком 145 г | 120 руб.
-   Овощи-гриль 150 г | 170 руб.
-   Шампиньоны-гриль мини50 г | 95 руб.
-   Шампиньоны-гриль макси 120 г | 180 руб.
-   Овощи свежие..... 150 г | 120 руб.
-   Кукуруза-гриль 120 г | 150 руб.

ХЛЕБ:

Гриссини с кунжутом (хлебные палочки) 100 г | 50 руб.

Гриссини с прованскими травами..... 100 г | 50 руб.

Фокачча классическая (итальянский хлеб)..... 70 г | 40 руб.

Фокачча с чесноком и оливковым маслом 80 г | 40 руб.

 **Фокачча с тапенадом из маслин..... 100 г | 100 руб.**

Булочка белая 30 г | 15 руб.

Булочка серая..... 30 г | 15 руб.

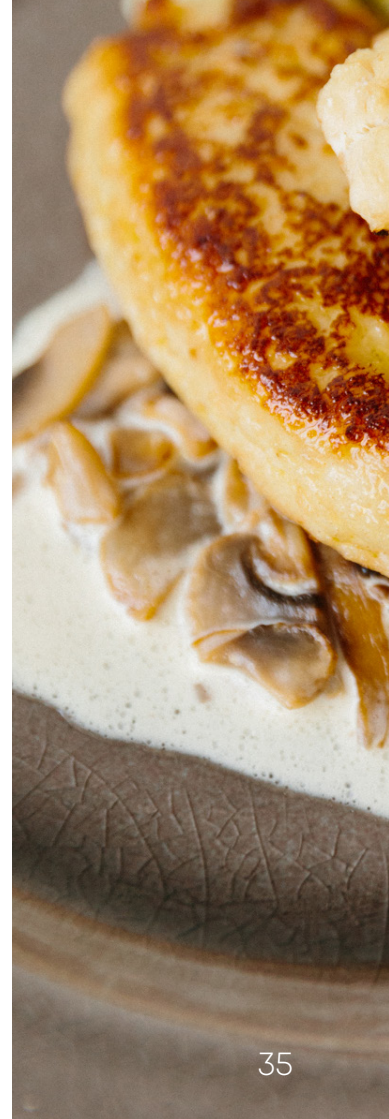




СОУС:

-  «Песто» зеленый из свежего базилика
(знаменитый итальянский соус на основе базилика, оливкового масла и кедрового ореха).....30 г | 45 руб.
-  «Песто» красный из вяленых томатов
(насыщенный соус на основе вяленых томатов, оливкового масла, кедрового ореха и чеснока).....30 г | 45 руб.
-  Соус «Тартар»
(популярный холодный белый соус с добавлением маринованных огурчиков. Идеален к рыбе и морепродуктам).....30 г | 40 руб.
-  Соус «Дзадзики»
(холодный соус родом из греческой кухни, на основе белого йогурта, свежего огурца и чеснока).....30 г | 40 руб.
-  Соус «Сальса»
(томаты, яблоко, перец лук красный, кинза, перец болгарский, чили).....30 г | 40 руб.
-  Соус из печёных овощей
(густой и яркий по вкусу соус из печеных перцев, баклажанов и томатов с добавлением зелени. Идеален к мясным блюдам)30 г | 40 руб.

-  **Соус Чесночный**
(классический белый соус к банкетному столу
с ощутимым вкусом и остринкой чеснока)30 г | 30 руб.
-  **Соус Сливочно-грибной**
(очень нежный соус из тушеных в сливках шампиньонов,
который подойдет как к птице, так и к мясу)30 г | 40 руб.
-  **Соус Горчичный**
(нежный соус на основе домашнего майонеза
с зерновой и дижонской горчицей)30 г | 40 руб.
-  **Соус Перечный**
(соус для настоящих мужчин из душистого перца и сливок.
Идеально подходит к стейкам)30 г | 40 руб.





СЛАДКИЕ ЗАКУСКИ:

эта позиция разработана специально для фуршетов
и кофе-брейков, но они не заменяют полноценный сладкий стол

-  Мини-капкейк ванильный..... 20 г | 20 руб.
-  Мини-капкейк шоколадный 20 г | 60 руб.
-  Мини-капкейк «Красный бархат» 20 г | 20 руб.
-  Мини-капкейк грушевый 20 г | 20 руб.
-  Мини-капкейк кофейный..... 20 г | 20 руб.
-  Мини-капкейк со смородиной..... 20 г | 20 руб.
-  Мини-капкейк с брусникой 20 г | 20 руб.
-  Фруктовый шашлычок 50 г | 40 руб.
-  Мини-картошка классическая 15 г | 20 руб.
-  Мини-картошка кокосовая 15 г | 20 руб.
-   Маршмеллоу-бар* 4500 руб.

*специальная деревянная установка для поджаривания маршмеллоу.
В неё входит: маршмеллоу, печенье, брецели, крекеры, соломка, безе,
шоколадные соусы.

Продолжение на следующей странице

- Ø  Мини-круассан с шоколадом.....15 г | 20 руб.
-  Пирожок с брусникой и яблоком 35 г | 30 руб.
-  Пирожок с вишней и мятой 35 г | 30 руб.
-  Печенье песочное классическое..... 100 г | 60 руб.
- ✓  Печенье песочное шоколадное100 г | 70 руб.
- ✓  Печенье кунжутное100 г | 70 руб.
-  Печенье арахисовое 100 г | 60 руб.
-  Печенье овсяное 90 г | 90 руб.
-  Печенье «Мадлен» с вишней120 г | 105 руб.
-  Мини-тарталетка с заварным кремом 20 г | 20 руб.
-  Мини-тарталетка с лимонным курдом 20 г | 25 руб.
-  Мини-тарталетка с шоколадным ганашем25 г | 35 руб.
-  Мини-тарталетка с белым ганашем25 г | 35 руб.





- Мини-тарталетка с заварным кремом
и яблочно-ягодной начинкой 15 г | 20 руб.
- Шу с шоколадным кремом..... 20 г | 30 руб.
- Шу с заварным кремом 20 г | 30 руб.
- Муравейник 15 г | 20 руб.
- Мини-сэндвичи с арахисовой
пастой и бананом..... 30 г | 30 руб.
- Мини-сэндвичи с вишней и шоколадом 30 г | 30 руб.
- Мини-сэндвичи с творогом и грушей..... 30 г | 30 руб.
- Блинчик с творогом, мятой и ванилью 35 г | 30 руб.
- Блинчик с творогом и вишней 35 г | 30 руб.
- Блинчик с вареной сгущенкой и бананами 35 г | 30 руб.

НАПИТОК:

Морс брусничный	1 л 200 руб.
Морс облепиховый.....	1 л 200 руб.
Морс вишневый	1 л 200 руб.
Морс клюква.....	1 л 190 руб.
Морс черносмородиновый.....	1 л 170 руб.
Лимонад из лимона и мяты.....	1 л 150 руб.
Лимонад из апельсина и розмарина.....	1 л 150 руб.
Лимонад из огурца и моркови	1 л 120 руб.
Чай пакетированный чёрный/зелёный.....	200 мл 30 руб.
Чай листовой чёрный/зелёный.....	200 мл 40 руб.
Кофе натуральный	200 мл 50 руб.





Вода в стеклянной бутылочке
минеральная «Нарзан» 330 мл | 70 руб.

Сок Rioba в стеклянной бутылочке
(яблоко, апельсин, грейпфрут, ананас,
вишня, манго, гуава) 250 мл | 75 руб.

Coca-Cola Classic в стеклянной бутылочке 330 мл | 95 руб.

ДОБАВКИ

Сливки порционные 10 мл | 10 руб.

Лимон 10 г | 10 руб.

Что такое обслуживание?



Самый часто задаваемый вопрос:

что входит в обслуживание?

Кейтеринг — это не только изготовление блюд для мероприятия; **это организация питания на мероприятии** в целом.

Как гости будут передвигаться по площадке, где будут сидеть, как всё должно выглядеть, каков тайминг мероприятия, сколько гостей и чего они будут хотеть — из всех этих и ещё многих других нюансов и складывается обслуживание. Ведь кейтеринг должен обеспечить не только вкусную еду, но и **комфорт гостей**.



Организацию обслуживания мы полностью берём на себя, вам не стоит беспокоиться об этих вопросах.



В **обслуживание** входят такие неизбежные расходы, как:

- обслуживающий персонал (повара на выезде, официанты, помощники, грузчики, курьеры);
- оборудование (грили, мармиты, посуда, текстиль и прочее);
- транспортировка оборудования; организация обслуживания;
- консультирование и сопровождение заказа;
- уборка зоны кейтеринга после мероприятия и вывоз мусора.



Также **мы можем предоставить элементы декора** для столов, таблички и указатели, красивый текстиль и прочие мелочи.

Пакеты-предложения

БАНКЕТ «ГРИЛЬ»

Вес: **850 г**

Стоимость: **1650 руб.** / чел.

Продолжительность: **в среднем 3 часа**

Когда хочется на природу и действительно отдохнуть! Никаких забот о приготовлении блюд на гриле и о закусках — мы всё предусмотрели в нашем меню. Данный пакет можно заказать только с обслуживанием.

БАНКЕТ «ОПТИМАЛЬНЫЙ»

Вес: **1200 г**

Стоимость: **2200 руб.** / чел.

Продолжительность: **4–6 часов**

Разработан для празднования юбилеев, выпускных и небольших свадеб. Данный пакет можно заказать только с обслуживанием.



Полный каталог с подробным описанием всех пакетов запросите, пожалуйста, у менеджера.

БАНКЕТ «СЫТНЫЙ»

Вес: **1500 г**

Стоимость: **2700 руб.** / чел.

Продолжительность: **более 6 часов**

Свадьбы и прочие мероприятия с длительной программой требуют смены блюд и большого их разнообразия. Специально для этого мы разработали отдельный пакет. Данный пакет можно заказать только с обслуживанием.

ВЫЕЗДНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ИЛИ ВЭЛКОМ-СТОЛ

Вес: **110 г**

Стоимость без обслуживания: **150 руб.** / чел.

Стоимость с обслуживанием: **350 руб.** / чел.

Продолжительность: **15–30 минут**

Идеально подходит для того, чтобы ваши гости могли слегка перекусить и выпить бокал шампанского до начала мероприятия. Данный пакет можно заказать как с обслуживанием, так и без него.

Пакеты-предложения

ФУРШЕТ «ЛАЙТ»

Вес: **170 г**

Стоимость без обслуживания: **250 руб.** / чел.

Стоимость с обслуживанием: **450 руб.** / чел.

Продолжительность: **30–60 минут**

Для небольших мероприятий и вечеринок без посадки гостей. Данный пакет можно заказать как с обслуживанием, так и без него.

ФУРШЕТ «ОПТИМАЛЬНЫЙ»

Вес: **300 г**

Стоимость без обслуживания: **450 руб.** / чел.

Стоимость с обслуживанием: **700 руб.** / чел.

Продолжительность: **в среднем 1–2 часа**

Полноценный фуршет со сбалансированным меню, которое подойдет для любого мероприятия. Данный пакет можно заказать как с обслуживанием, так и без него.

ФУРШЕТ «СЫТНЫЙ»

Вес: **400 г**

Стоимость без обслуживания: **600 руб.** / чел.

Стоимость с обслуживанием: **850 руб.** / чел.

Продолжительность: **в среднем 2–3 часа**

Для продолжительных мероприятий без посадки, когда необходимо, чтобы гости полноценно покушали. Данный пакет можно заказать как с обслуживанием, так и без него.

БАНКЕТ «ЛАЙТ»

Вес: **900 г**

Стоимость: **1650 руб.** / чел.

Продолжительность: **2–4 часов**

Для небольших банкетов на различные праздники. Отлично подходит для празднования Дня Рождения. Данный пакет можно заказать только с обслуживанием.



ХОРОШО и ВКУСНО

кейтеринг

Ответим на ваш звонок ежедневно
с 10:00 до 19:00



30-35-24 | 34-35-24



goodfoodtomsk.com



goodfoodtomsk@yandex.ru



goodfoodtomsk