

CATERING  
**Stroganoff**  
RESTAURANT GROUP

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВЫЕЗДНОГО БАНКЕТ-БАРБЕКЮ**



Закажите выездной кофе-брейк,  
оставив заявку на сайте [catering-stg.ru](http://catering-stg.ru)  
Выберите готовые варианты банкетного меню  
или составьте уникальный набор блюд

## БАНКЕТ №1

**3 800 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

	Выход 1 порции, г/мл
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Грудка индейки подкопченная с соусом из йогурта с зеленью	40
Брускетта с досесем слабой соли и мягким сыром	20
Брускетта с печеными баклажанами и паприкой	40
Рулетики из баклажан с сырной начинкой	40
Морковь по корейски	40
Ассорти рассольных сыров: сулугуни, адыгейский, брынза	30
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из огурцов, помидоров, редиса и зеленого лука	100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО, СЕРВИРУЕМОЕ В СТОЛ</b>	
Шашлык из фермерского цыпленка, шашлык из мякоти свинины	240
<b>ГАРНИР, СЕРВИРУЕМЫЙ В СТОЛ</b>	
Овощные шашлыки, беби картофель обжаренный, кукурузные початки с маслом и морской солью	150
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Хлеб ржаной, зерновой, лаваш	100
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Пирожное "Наполеон"	100
<b>НАПИТКИ</b>	
Вода негазированная/газированная	500
Морс клюквенный	250
Чай, кофе	200

Итого на персону: 1000 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

## БАНКЕТ №2

**4 200 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей	60
Брускетта с досесем слабой соли, мягким сыром и свежим огурцом	35
Рулетики из баклажан с сырной начинкой	20
Ассорти рассольных сыров: сулугуни, адыгейский, брынза	30
Ассорти свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, редис, листья салата, зелень	70
Капуста по-грузински	30

### САЛАТЫ

Кобб-салат с куриной грудкой, свежими овощами, сыром сулугуни и горчичной заправкой	100
Салат Ачук-чук (томаты, огурцы, лук, кинза, чеснок)	100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО, СЕРВИРУЕМОЕ В СТОЛ

Запеченные свиные ребрышки, люля-кебаб из фермерского цыпленка	300
--	-----

### ГАРНИР, СЕРВИРУЕМЫЙ В СТОЛ

Овощи-гриль, картофель запеченный, кукурузные початки с маслом и морской солью	150
--	-----

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб ржаной, зерновой, лаваш	100
------------------------------	-----

### ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Пирожное "Медовик"	100

### НАПИТКИ

Вода негазированная/газированная	500
Морс клюквенный	250
Чай, кофе	200

Итого на персону: 1195 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

## БАНКЕТ №3

**4 750 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

	Выход 1 порции, г/мл
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Ролл с лососем и мягким сливочным сыром	40
Подкопченный окорок теленка с брусничным соусом	60
Ассорти рассольных сыров: сулугуни, адыгейский, брынза	30
Огурцы малосольные с ченоком и зеленью	30
Рулетики из баклажан с сырной начинкой	60
Ассорти свежих овощей: бакинские томаты, грунтовые огурцы, сладкий болгарский перец, редис, зелень	60
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат с языком, миксом салатных листьев, беби-картофелем, перепелиным яйцом и горчичной заправкой	100
Салат из сладких томатов с маринованным красным луком и соусом из кинзы	100
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО, СЕРВИРУЕМОЕ В СТОЛ</b>	
Карельская форель, запеченная целиком с травами и лимоном, люля-кебаб из баранины, шашлык из мякоти свинины	300
<b>ГАРНИР, СЕРВИРУЕМЫЙ В СТОЛ</b>	
Овощное соте, картофель молодой обжаренный, кукурузные початки с маслом и морской солью	150
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Хлеб ржаной, зерновой, лаваш	100
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Пирожное трюфельное	100
<b>НАПИТКИ</b>	
Вода негазированная/газированная	500
Морс клюквенный	250
Чай, кофе	200

Итого на персону: 1230 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

## БАНКЕТ №4

**5 500 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	Выход 1 порции, г/мл
Лосось слабой соли, палтус холодного копчения с поджаренным бородинским хлебом	60
Подкопченный окорок телянка с брусничным соусом	60
Буженина домашняя с хреном и горчицей	60
Рулетики цукини и вяленными томатами	30
Ассорти рассольных сыров: сулутуни, адыгейский, брынза	30
Ассорти свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, редис, листья салата, зелень	100
Ассорти солений: огурцы соленые и малосольные, томаты пряные, капуста квашеная	60
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат с индейкой су-вид, запеченной с грушей, мякотью апельсина и сельдереем	100
Салат Ачук-чук (томаты, огурцы, лук, кинза, чеснок)	100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО</b>	
Колбаски куриные с вялеными томатами	80
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО, СЕРВИРУЕМОЕ В СТОЛ</b>	
Шашлык из телятины, шашлык из окорока ягненка, шашлык из форели	260
<b>ГАРНИР, СЕРВИРУЕМЫЙ В СТОЛ</b>	
Овощи-гриль, картофель запеченный, кукурузные початки с маслом и морской солью	150
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Хлеб ржаной, зерновой, лаваш	100
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Пирожное шоколадное с соленой карамелью	50
<b>НАПИТКИ</b>	
Вода негазированная/газированная	500
Морс клюквенный	250
Чай, кофе	200
Итого на персону: 1340 г	

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

## БАНКЕТ №5

**6 000 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	Выход 1 порции, г/мл
Мясное ассорти: подкопченный окорок телянка, буженина собственного приготовления, бастурма	90
Рыбное ассорти: лосось слабой соли, палтус холодного копчения, тунец татаки	90
Рулетики из баклажанов с сырной начинкой	60
Ассорти солений: огурцы соленые и малосольные, томаты пряные, капуста квашеная	60
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат из Узбекских томатов с сыром страчателла	100
Салат с телятиной су-вид, зелеными листьями и черри	100
<b>ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО</b>	
Фирменные колбаски "Строганов"	80
<b>ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО, СЕРВИРУЕМОЕ В СТОЛ</b>	
Карельская форель, запеченная целиком с травами и лимоном, каре ягненка, люля-кебаб из говядины	300
<b>ГАРНИР, СЕРВИРУЕМЫЙ В СТОЛ</b>	
Овощи –гриль, картофель молодой, обжаренный со сливочным маслом, Кукурузные початки с маслом и морской солью	150
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Хлеб ржаной, зерновой, лаваш	100
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини-десертов: тарталетка с персиком, пирожное "Картошка Мокко", эклер ванильный, пирожное "Медовик"	60
<b>НАПИТКИ</b>	
Вода негазированная/газированная	500
Морс клюквенный	250
Чай, кофе	200

Итого на персону: 1360 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

## БАНКЕТ №6

**7 000 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: лосось слабой соли, палтус холодного копчения, креветка тигровая	90
Мясное ассорти: подкопченный окорок телянка, буженина собственного приготовления, бастурма	90
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70
Рулетики цуккини и вяленными томатами	30
Ассорти рассольных сыров: сулугуни, адыгейский, брынза	30
Ассорти солений: огурцы соленые и малосольные, томаты пряные, капуста квашеная	60

### САЛАТЫ

Салат из Атлантического тунца, обжаренного в кунжутных семечках	100
Салат с ростбифом из мраморной говядины, листьями салата, маринованными огурцами и томатами черри	100

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА, СЕРВИРУЕМАЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

Лангустины-гриль	100
------------------	-----

### БАРБЕКЮ

Стейк из Мурманского палтуса	120
Стейк Стриплойн	100
Шашлык из окорока ягненка	100

### ГАРНИР, СЕРВИРУЕМЫЙ В СТОЛ

Овощи-гриль, картофель запеченный, кукурузные початки с маслом и морской солью	150
--	-----

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб ржаной, зерновой, лаваш	100
------------------------------	-----

### ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини-десертов: пирожное манго-маракуйя, тарталетка с лимоном, эклер шоколадный, пирожное "Красный бархат"	90

### НАПИТКИ

Вода негазированная/газированная	500
Морс клюквенный	250
Чай, кофе	200

Итого на персону: 1430 г

В стоимость меню включено обслуживание, до 6 часов мероприятия (из расчета 1 официант на 15 гостей), посуда керамика, бокалы, приборы, сервировка и накрытие.

Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию. Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.