

CATERING  
**Stroganoff**  
RESTAURANT GROUP

## ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВЫЕЗДНОГО БАНКЕТА



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

**3 000 РУБ.  
НА ПЕРСОНУ**

### АССОРТИ ТАПАСОВ

Выход 1 порции, г/мл

Тапас с томленной свиной лопаткой и маринованным луком	50
Тапас с тунцом, оливками, помидорами и красным луком	60
Тапас с гриль-салатом из баклажана с сыром Фета	50

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ролл из ветчины в тонком лаваше с нежным сыром	50
Малосольная сельдь с молодым картофелем	60
Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей	60
Ассорти свежих овощей: помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, редис, листья салата, зелень	70

### САЛАТЫ

Салат "Оливье" с филе цыпленка	100
Салат "Сельдь под шубой"	100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Медальоны из свиной вырезки с соусом из сыра благородных сортов, с печеными бочонками	330
Куриное филе в ломтике беконе с жареными картофельными дольками	330

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

### НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

### ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1030 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

**4 000 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из тапасов: с тунцом, с томленой свиной лопаткой, с гриль салатом из баклажана, перца и сыра	180
Скумбрия холодного копчения с поджаренным Бродинским хлебом	60
Буженина собственного приготовления с хреном и горчицей	50
Рулеты из баклажанов с пряным сыром	20
Свежие овощи с французким соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	60

### САЛАТЫ

Кобб-салат с куриной грудкой, свежими овощами, сыром сулугуни и горчичной заправкой	100
Салат с треской горячего копчения, картофелем, грибами и маринованным огурцом	100

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из шампиньонов со сливками	100
-----------------------------------	-----

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Филе атлантической трески в сливочном соусе с овощным рататуем	330
Куриное филе в Неаполитанском соусе с молодым обжаренным картофелем	330

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

### ДЕСЕРТ

Пирожное медовое	60
------------------	----

### НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

### ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1160 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

**4 500 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Палтус холодного копчения с поджаренным Бородинским хлебом	60
Ролл с лососем и мягким сливочным сыром	40
Мясное ассорти: буженина домашняя, грудка индейки, салями	90
Паштет из куриной печени с брусничным джемом и карамелизированным луком. Подается в тарталетке	50
Ассорти европейских сыров с орехами и виноградом	40
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

### САЛАТЫ

Русский салат с фермерским цыпленком	100
Салат из Бакинских томатов со свежей зеленью	100

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Белые грибы, запеченные со сливочным соусом и сыром "Пармезано"	100
---	-----

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Медальоны из телячьей вырезки с жареным картофелем	330
Филе судака жареное с овощным соте	330

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

### ДЕСЕРТ

Пирожное "Наполеон"	100
---------------------	-----

### НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

### ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1180 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

**5 000 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

	Выход 1 порции, г/мл
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	
Ассорти из морепродуктов: угорь горячего копчения, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Буженина домашняя с хреном и горчицей	100
Вителло Тоннато: вырезка из телятины под соусом из тунца	60
Рулеты из баклажан с пряным сыром	20
Ассорти деликатесных сыров: Камамбер, Горгонзола, Грана Падано, Пекорино Романо, Азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70
<b>САЛАТЫ</b>	
Салат "Цезарь" с куриным филе-гриль	100
Салат с языком, миксом салатных листьев, беби-картофелем, перепелиным яйцом и горчичной заправкой	100
Салат "Нисуаз": тунец, микс салатных листьев, томаты черри, оливки, соус из прованских трав	100
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	
Баклажаны "Пармиджано"	100
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	
Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)</b>	
Филе сибаса с экзотической сальсой и шпинатом, тушенным со сливками	330
Телятина цюрих-стайл с жареным картофелем	330
<b>ДЕСЕРТ</b>	
Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини-пирожных: медовик, таргалетка с вишей и меренгой, эклер ванильный	60
<b>НАПИТКИ</b>	
Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

### ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 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 №5

**5 500 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти морепродукто: тунец "Такаки" с имбирно-соевым соусом, палтус холодного копчения, креветка с хумусом	90
Мясное ассорти: пастроми из говяжьей вырезки, грудка индейки подкопченная, салями	90
Вителло Тоннато: вырезка из телятины под соусом из тунца	60
Греческие оливки	20
Ассорти деликатесных сыров: Камамбер, Горгонзола, Грана Падано, Пекорино Романо, Азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

### САЛАТЫ

Салат с дососем горячего копчения, миксом салата, томатами черри и беби-картофелем	100
Салат с телятиной су-вид, зелеными листьями и помидорами черри	100
Салат с филе утки, листьями салата и "Восточной заправкой"	100

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Стейк из Мураманского палтуса с овощным сое	330
Беф-строганов из мраморной вырезки с жареным Картофелем	330

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

### ДЕСЕРТ

Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини-десертов: Тирамиссу, тарталетка с клубникой, эклер с клубничным муссом	70

### НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

### ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1260 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

**6 700 РУБ.  
 НА ПЕРСОНУ**

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход 1 порции, г/мл

Ассорти из морепродуктов: угорь горячего копчения, лосось слабой соли, палтус холодного копчения	90
Мясное ассорти: ростбиф из мраморной говядины, грудка индейки подкопченнная, салями	90
Вителло Тоннато: вырезка из телятины под соусом из тунца	60
Ассорти деликатесных сыров: Камамбер, Горгонзола, Грана Падано, Пекорино Романо, Азиаго	30
Свежие овощи с французским соусом: помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень	70

### САЛАТЫ

Салат "Русский" с крабом: мясо краба, картофель, свежий огурец, свежий зеленый горошек, яйцо, майонез	100
Салат с ростбифом из мраморной говядины, листьями салата, маринованными огурцами и томатами черри	100
Салат с индейкой, зеленым салатом и манговым дрессингом	100

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кассероль с лососем, судаком и креветками	80
---	----

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР ГОСТЯ)

Стейк из форели с овощами-гриль и соусом из каперсов	330
Запеченный стриплоин с молодым обжаренным картофелем и соусом на основе портвейна	330

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет, хлеб ржаной, пшеничный, зерновой	100
---	-----

### ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка (фрукты по сезону)	100
Ассорти мини десертов: грушевый крамбл с рикоттой, чизкейк манго в тарталетке, эклер шоколадный, Ред вельвет	60

### НАПИТКИ

Морс из клюквы	250
Чай, кофе	200

### ИТОГО НА ПЕРСОНУ

Вес: 1310 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.