

MALINA
CATERING

КЕЙТЕРИНГ, КОТОРЫЙ ВЫ ИСКАЛИ

+7 977 090 08 31

www.malina.catering

www.malinakate.ru (доставка)

zakaz@malina.catering

г. Москва, ул. Большая Почтовая, 18

Узнайте подробности,
отсканировав QR-код



О НАС

Ресторан выездного обслуживания «MALINA CATERING» основан в начале 2014 года и успешно продолжает свою деятельность в сфере кейтеринговой индустрии.

Компания «MALINA CATERING» предоставит для вас полный спектр услуг по организации мероприятий в Москве и Московской области согласно высоким требованиям и стандартам качества.

Документооборот в ЭДО, все необходимые документы для участия в тендерах, работаем с государственными учреждениями



Узнайте подробности, отсканировав QR-код



Залог нашего успеха — это сочетание профессионализма и страсти к любимому делу. Мы объединили в себе все лучшее от ресторанной деятельности и получили тем самым по-настоящему качественный кейтеринг

ВАРИАНТ МЕНЮ Банкет №1

На персону закуски — 1028 гр.

На персону напитки б/а — 990 мл.

Стоимость меню на персону — 9 986 р.

*(с учетом стоимости обслуживания,
логистики, сервировки, посуды и стекла.*

*Расчет мебели дополнительно по
необходимости)*

Вид обслуживания: Банкет

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Банкет №1

Холодные закуски

- Маслины/Оливки "Гиганти" с косточкой
- Ассорти из свежих овощей и зелени (розовые томаты, бакинские огурчики, редис, перец болгарский, зелень и травы)
- Сырное плато из европейских сыров (бри, дорблю, пармезан, чеддер, виноград, грецкий орех, гриссини, мед, варенье из инжира мята, курага, клубника)
- Страчателла с печеными томатами, соусом "Песто", рукколой, базиликом и крем-бальзамиком
- Морское ассорти (семга с/с., тигровые креветки на гриле., угорь "Унаги", маслины, каперсы, лимон)
- Итальянское мясное антипасты (свиная шейка "Коппа", пармская ветчина, брезаола, печеный перец, оливки, маслины, вяленые томаты, маринованные артишоки, гриссини и бальзамический соус)
- Вителло Тоннато с рукколой, каперсами, томатами, печеным перцем и пармезаном (запеченная телятина под соусом из тунца)
- Фруктовая ваза (ананас 1/4, виноград, груша, мандарин, яблоко, киви, клубника, мята)



Банкет №1

Салаты

- Зеленый салат с тунцом, кенийской фасолью, чука, микс-салатом, кунжутной заправкой и дайконом
- Цезарь с тигровыми креветками, томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабатты"
- Микс-салат из говядины, жареными грибами, вялеными томатами, печеным перцем и трюфельным соусом

Горячая закуска

- Запечённый лосось со шпинатом в хрустящем тарте из теста "Фило" (2 шт.)

Горячие основные блюда (порционная подача)

- Террин из курицы с фисташками, пюре из зеленого горошка и соусом из белых грибов
- Филе Дорада по-средиземноморски с томатами, "беби" картофелем, маслинами и каперсами (80/170)



Банкет №1

Выпечка (собственного производства)

- Хлебная корзина (Чиабатта 3, Бородинский 3, Злаковый 3, Гриссини 5)
- Пирожки (с мясом, с капустой, с грибами и картошкой)
- Хлебная корзина (Чиабатта 3, Бородинский 3, Злаковый 3, Гриссини 5)

Десерт

- Десерт Анна Павлова

Напитки

- Минеральная вода БАЙКАЛ в стекле
- Морс ягодный
- Лимонад Манго-маракуйя
- Лимонад клубника-базилик

Кофе/Чай (под заказ)

- Чай "Greenfield" в асс. (пакетированный)(сахар, лимон)
- Кофе эспрессо/американо (кофе-машина)(сахар, сливки, молоко)



ВАРИАНТ МЕНЮ

Банкет №2

На персону закуски — 1105 гр.

На персону напитки б/а — 960 мл.

Стоимость меню на персону — 9 061 р.

*(с учетом стоимости обслуживания,
логистики, сервировки, посуды и стекла.
Расчет мебели дополнительно по
необходимости)*

Вид обслуживания: *Банкет*

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Банкет №2

Холодные закуски

- Маслины/Оливки б/к
- Ассорти из свежих овощей и зелени (розовые томаты, бакинские огурчики, редис, перец болгарский, зелень и травы)
- Сырное плато из европейских сыров (бри, дорблю, пармезан, чеддер, виноград, грецкий орех, гриссини, мед, варенье из инжира мята, курага, клубника)
- Морское ассорти (семга с/с., тигровые креветки на гриле., угорь "Унаги", маслины, каперсы, лимон)
- Мясная тарелка (Ростбиф из говяжьей вырезки, куриный рулет, запеченный окорок, маринованные овощи, маслины, горчичный соус, хрен)
- Карпаччо из свеклы с козьим сыром, кедровыми орешками и рукколой
- Фруктовая ваза (ананас 1/4, виноград, груша, мандарин, яблоко, киви, клубника, мята)

Горячая закуска

- Жульен с грибами и филе цыпленка в блинном мешочке



Банкет №2

Салаты

- Салат из печеной тыквы в специях, шпинатом, сыром "Тофу", винным луком с бальзамической заправкой
- Цезарь с лососем на гриле, кунжутными семечками, вялеными томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабатты"
- Тайский салат из говяжьей вырезки с томатами, жареным болгарским перцем, редисом и соево-имбирным соусом

Горячие основные блюда (порционная подача)

- Рыбное ассорти (филе лосося, дорада, тунец под соусом "Терияки")
- Говядина "Веллингтон", запеченная в тесте с пармской ветчиной и соусом "Демиглас"

Гарниры

- Овощи на гриле (цукини, болгарский перец, шампиньоны, баклажаны)
- Запеченный картофель с прованскими травами



Банкет №2

Выпечка (собственного производства)

- Хлебная корзина (Чиабатта 3, Бородинский 3, Злаковый 3, Гриссини 5)
- Пирожки (с мясом, с капустой, с грибами и картошкой)

Десерт

- Муссовое пирожное (начинка на выбор)

Напитки

- Минеральная вода БонАква /АкваМинерале (пластик)
- Морс ягодный
- Лимонад Манго-маракуйя
- Лимонад клубника-базилик

Кофе/Чай (под заказ)

- Чай "Greenfield" в асс. (пакетированный)(сахар, лимон)
- Кофе эспрессо/американо (кофе-машина)(сахар, сливки, молоко)



ВАРИАНТ МЕНЮ

Банкет №3

На персону закуски — 942 гр.

На персону напитки б/а — 760 мл.

Стоимость меню на персону — 6 854 р.

(с учетом стоимости обслуживания, логистики, сервировки, посуды и стекла. Расчет мебели дополнительно по необходимости)

Вид обслуживания: *Банкет*

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Банкет №3

Холодные закуски

- Овощная тарелка (томаты, огурцы, перец болгарский, зелень)
- Сырное плато из европейских сыров (бри, дорблю,, пармезан, чеддер, виноград, грецкий орех, гриссини, мед, варенье из инжира мята, курага, клубника)
- Рыбное плато (семга с/с., угорь "Унаги", масляная рыба х/к, маслины, каперсы, лимон)
- Мясная тарелка (Ростбиф из говяжьей вырезки, куриный рулет, запеченный окорок, маринованные овощи, маслины, горчичный соус, хрен)
- Рулетики из баклажан с сыром "Фетаки", грецким орехом, чесноком, кинзой и гранатом (10 шт.)
- Фруктовая ваза (ананас 1/4, виноград, груша, мандарин, яблоко, киви, клубника, мята)



Банкет №3

Салаты

- Салат "Мимоза" с томатами "Черри" и базиликом
- Цезарь с куриной грудкой, томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабатты"
- Салат "Оливье" с копченой куриной грудкой, перепелиным яйцом и икрой "Масаго"

Горячие блюда

- Стейк из масляной рыбы с овощами гриль под соусом "Терияки"
- Террин из утки с черносливом, грецким орехом, вишневым соусом и морковным пюре из пастернака

Выпечка (собственного производства)

- Хлебная корзина (Чиабатта 3, Бородинский 3, Злаковый 3, Гриссини 5)
- Пирожки (с мясом, с капустой, с грибами и картошкой)



Банкет №3

Десерт

- Торт "Наполеон" с ягодами

Напитки

- Минеральная вода БонАква /Аква Минерале (пластик)
- Морс ягодный

Кофе/Чай (под заказ)

- Чай "Greenfield" в асс. (пакетированный)(сахар, лимон)
- Кофе эспрессо/американо (кофе-машина)(сахар, сливки, молоко)



НАША КУХНЯ

- Традиционно русская и средиземноморская кухня
- Бесплатная дегустация: можно заранее убедиться в качестве блюд
- Авторское меню согласно концепции мероприятия

