



КЕЙТЕРИНГ, КОТОРЫЙ ВЫ ИСКАЛИ

www.malina.catering

+7 495 797 08 31





КТО МЫ

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

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

Под руководством опытного шеф-повара MALINA CATERING предлагает традиционную русскую и средиземноморскую кухню. Также индивидуально разработаем для Вас авторское меню, учитывая концепцию Вашего мероприятия.

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.





БРИФ

ВАРИАНТ МЕНЮ ФУРШЕТА №3

На персону закуски – 812 гр.

На персону напитки б/а – 900 мл.

Стоимость меню на персону – 4 165 руб.

(без учёта стоимости обслуживания, логистики, мебели и текстиля)

Вид обслуживания: Фуршет

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@mmcatering.ru

Мини-закуски (130 гр. на персону)

- Итальянская закуска на шпажке (артишоки, томаты конфи, перец печеный, маслины, крем "Бальзамик", "Чиабатта")
- Каннелони из лосося со сливочным сыром, икрой и кунжутными семечками
- Тигровая креветка со сладким "Васаби", кунжутом и икрой "Масаго"
- Красный ролл из блинчика с паштетом из цыплёнка, желе из манго и орехом "Кешью"
- Ростбиф с соусом "Вителло", каперсами, томатами, печеным перцем и чипсом из пармезана
- Поше из блинчика с курицей и грибами в сливочном соусе

Брускетты

- Брускетта из булочки "Бриошь" с креветкой, печёными томатами и соусом "Гуакамоле"
- Брускетта из булочки "Бриошь» с пармской ветчиной, клубникой и сыром "Пармезан"



Холодные закуски (общая подача) (137,5 гр. На персону)

- Маслины/Оливки "Гиганты" с косточкой
- Сырная тарелка (сулугуни копченый, гауда, дорблю, пармезан молодой, мед, грецкий, орех, гриссини, курага, виноград)
- Морское ассорти (семга с/с, тигровые креветки на гриле, масляная рыба х/к, маслины, каперсы, лимон)
- Мясная тарелка (Запеченный окорок, куриный рулет, язык говяжий, маринованные овощи, маслины, горчица/хрен)

Салаты (100 гр. на персону)

- Цезарь с тигровыми креветками, томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабаты"
- Микс-салат из говядины, жареными грибами, вялеными томатами, печеным перцем и трюфельным соусом
- Салат "Нисуаз" с тунцом, фасолью, авокадо, перепелиным яйцом и микс-салатом



▪ **Горячая закуска (125 гр. на персону)**

- Филе Дорада с соусом "Терияки" / "Песто"
- Медальоны из говяжьей вырезки, запеченные в беконе с грибным соусом
- Цыпленка "Корнишоны" табака на гриле с горчичным соусом

Гарниры (100 гр. на персону)

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

Фрукты и десерты (75 гр. на персону)

- Фруктовая ваза (ананас, виноград, груша, мандарин, яблоко, клубника, мята)
- Мини-пирожное "Панна Котта" с малиновым соусом
- Мини-пирожное "Панна Котта" манго-маракуйя
- Мини-десерт "Орио" с орехами "Кешью"
- Десерт с грушей конфи, ванильным кремом и меренгой



Выпечка (92 гр. на персону)

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

Напитки б/а (900 мл. на персону)

- Минеральная вода с/г и б/г
- Морс собственного приготовления ягодный / клюквенный

Кофе/Чай

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



В данное предложение входит:

- ✓ Не обходимый столовый фарфор, приборы, стекло, техническое оборудование и расходные материалы для мероприятия.

На персону закуски (вес в гр.)	812
На персону напитки (вес в мл.)	900
На персону стоимость (в рублях)	4 165

В данное предложение не входит:

- ✓ Обслуживающий персонал, логистика, погрузо-разгрузочные работы, мебель, текстиль и декоративное оформление стола.



Условия сотрудничества

1. Предложение является предварительным и корректируется согласно Вашим пожеланиям по меню и количеству гостей на мероприятии, а также при получении новых вводных данных по месту проведению (его мощностей и площади пространства)
2. Данное предложение из расчета на 1 персону, формата банкет с напитками и с сервировкой посудой
3. В случае изменения количества, тайминга и места проведения мероприятия, а также пожелания в дополнительных услугах, состав меню и стоимость предложения могут быть скорректированы.
4. Цены указаны в Российских рублях. Утверждение сметы осуществляется не позднее 5 (пяти) рабочих дней и оплата услуг в размере 100% не позднее 5 (пяти) рабочих дней до даты мероприятия.
5. В случае превышения времени мероприятия, указанного в договоре, доплата за каждый час работы составляет 5% от общей стоимости мероприятия, но не менее 10 000 (десяти тысяч) рублей 00 коп.



Торты по индивидуальному заказу



НАЧИНКИ

МАЛИНА ЛИМОН



- Ванильный бисквит
- Пропитка лимон
- Легкий лимонный крем
- Малиновое конфи (прослойка из малины)
- Ганачи на белом шоколаде

МАНГО МАРАКУЙЯ



- Ванильный бисквит
- Пропитка манго
- Легкий сырный крем
- Начинка манго-маракуйя
- Ганачи на белом шоколаде

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ



- Ванильный бисквит
- Пропитка карамель
- Легкий сырный крем
- Соленая карамель с цельным арахисом
- Ганачи на белом шоколаде

ШОКОЛАД ВИШНЯ



- Влажные шоколадные бисквиты
- Гамлённая в роме вишня
- Шоколадный крем
- Ганачи на молочном или темном шоколаде

МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК



- Шоколадный бисквит
- Ванильный крем
- Шоколадный крем
- Ганачи на молочном шоколаде

Некоторые примеры оформления фуршетных линий и банкетных столов



ФЬЮЖЕН



ХЕЛЛОУИН



СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА



ГЕТСБИ



РУСТИК



МОДЕРН

НАМ ДОВЕРЯЮТ



Mercedes-Benz



A Toyota Group Company



ветеринарная фармацевтика



MALINA
CATERING

+7 495 797 08 31

www.malina.catering

г. Москва, ул. Большая Почтовая, 18

КЕЙТЕРИНГ, КОТОРЫЙ ВЫ ИСКАЛИ