



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 №1

На персону закуски – 651 гр.

На персону напитки б/а – 900 мл.

Стоимость меню на персону – 2 735 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 (200 гр. на персону)

- Мини-киш с овощами, сыром "Фета" и соусом "Песто"
- Мини-киш с беконом и горчичным соусом
- Мини-сэндвич из тоста с бужениной, томатами, горчичным соусом и салатом "Айсберг"
- Мини-сэндвич из тоста с ветчиной, сыром, горчичным соусом и салатом "Айсберг"
- Мини-круассан с куриным филе, сыром, томатом, соусом "Цезарь" и салатом "Айсберг"
- Мини-круассан с овощами гриль и соусом "Песто"
- Жёлтый эклер с кремом "Цезарь", грудкой циплёнка, томатами и чипсом из пармезана
- Чёрный эклер с лососем, сливочным кремом, огурчиком, каперсами и икрой "Тобико"

Салаты в мини-подаче (132 гр. на персону)

- Цезарь с тигровыми креветками, томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабаты"
- Салат "Оливье" с копченой цесаркой, перепелиным яйцом и икрой "Масаго"



Горячие закуски (180 гр. на персону)

- Чикен-бургер "Фри" с соусом "Цезарь", томатами, сырным соусом, салатом "Айсберг" и маринованным огурчиком
- Бургер "Jack Daniels" из мраморной говядиной, томатом, сыром и маринованным огурчиком



Десерты и фрукты (138,5 гр. на персону)

- Фруктовые шашлычки (ананас, киви, виноград, клубника)
- Десерт с грушей конфи, ванильным кремом и меренгой
- Мини-пирожное "Тирами-су"
- Мини-пирожное "Панна Котта" с соусом "Манго-маракуйя"



Напитки б/а (900 мл. на персону)

- Минеральная вода с/г и б/г
- Морс собственного приготовления ягодный / клюквенный
- Чай в асс.(сахар, лимон)
- Кофе эспрессо, американо (сахар, сливки, молоко)



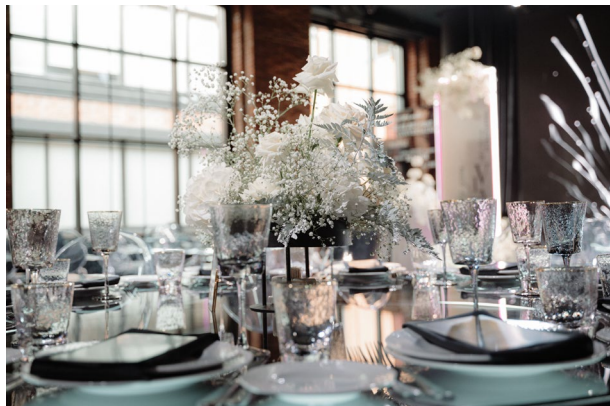
В данное предложение входит:

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

На персону закуски (вес в гр.)	651
На персону напитки (вес в мл.)	900
На персону стоимость (в рублях)	2 735

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

The logo for Malina Catering features the word "MALINA" in a bold, white, sans-serif font with a red crown above the letter "A". Below it, the word "CATERING" is written in a smaller, white, sans-serif font. The entire logo is enclosed in a white rectangular border.

MALINA
CATERING

+7 495 797 08 31

www.malina.catering

г. Москва, ул. Большая Почтовая, 18

КЕЙТЕРИНГ, КОТОРЫЙ ВЫ ИСКАЛИ