



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

Фуршет №1

(50 персон)

На персону закуски — 606 гр.

На персону напитки б/а — 860 мл.

Стоимость меню на персону — 6 793 р.

(100 персон)

На персону закуски — 594 гр.

На персону напитки б/а — 860 мл.

Стоимость меню на персону — 6 156 р.

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

Вид обслуживания: фуршет

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Фуршет №1

Мини-закуски

- Крудите из свежих овощей (морковь, перец, сельдерей, дайкон) с соусом на выбор ("Песто", "Тар-тар")
- Мини-моцарелла с вялеными томатами, базиликом и соусом "Песто"
- Мини-профитроли с креветкой и муссом из сладкого васаби
- Мини-профитроли с лимонным кремом из копченой семги и икрой "Масаго"
- Мини-профитроли с грибным муссом с чипсом из бекона
- Каннелони из лосося со сливочным сыром, икрой и кунжутными семечками
- Ростбиф с соусом "Вителло", каперсами, томатами, печеным перцем и чипсом из пармезана
- Сфера с муссом из утки и манго
- Песочный тарт с куриным "Пате" и малиновым желе



Фуршет №1

Брускетты

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

Салаты в мини-подаче

- Микс-салат с лососем, киноа, огурцом, томатами, печеным перцем и кунжутной заправкой
- Микс-салат из говядины, жареными грибами, вялеными томатами, печеным перцем и трюфельным соусом



Фуршет №1

Горячие закуски

- Брошеты из тигровых креветок с цукини, кунжутом и соусом "Терияки"
- Мини-брошеты из лосося с вяленым томатами, кунжутом и соусом "Терияки"
- Мини-брошеты из цыпленка, маринованные в медово-горчичном соусе с болгарским перцем
- Мини-брошеты из говядины с вялеными томатами и тайским соусом
- Овощные брошеты на гриле с соусом "Песто" (перец, баклажан, цукини, шампиньон)
- Мини-брошеты из "Беби" картофеля с беконом, обжаренные на гриле

Выпечка

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



Фуршет №1

Десерты и фрукты

- Фруктовые шашлычки(ананас, киви, виноград, клубника)
- Мини-пирожное "Фисташковый semifredo"
- Мини-пирожное "Панна Котта" с малиновым соусом
- Мини-пирожное "Тирами-су"

Напитки б/а

- Минеральная вода (пластик)
- Манго-маракуйя
- Глинтвейн с пряностями
- Морс клюквенный



ВАРИАНТ МЕНЮ

Фуршет №2

(50 персон)

На персону закуски — 605 гр.

На персону напитки б/а — 540 мл.

Стоимость меню на персону — 6034 р.

(100 персон)

На персону закуски — 629 гр.

На персону напитки б/а — 740 мл.

Стоимость меню на персону — 5 681 р.

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

Вид обслуживания: Фуршет

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Фуршет №2

Мини-закуски

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



Фуршет №2

Брускетты

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

Холодные закуски (общая подача)

- Морское ассорти (семга с/с., тигровые креветки на гриле, угорь "Унаги" 50 гр., маслины, каперсы, лимон)
- Мясная тарелка (Запеченный окорок, пастроми из курицы, язык говяжий 70 гр., маринованные овощи, горчица, хрен)

Салаты

- Цезарь с тигровыми креветками, томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабатты"
- Тайский салат из говяжьей вырезки с томатами, жареным болгарским перцем, редисом и соево-имбирным соусом



Фуршет №2

Горячее блюдо

- Филе Дорада с соусом "Терияки" / "Песто"
- Медальоны из говяжьей вырезки, запеченные в беконе с грибным соусом 2 медальона

Гарниры

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

Выпечка

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



Фуршет №2

Десерты и фрукты

- Фруктовая ваза (ананас 1/4, виноград, груша, мандарин, яблоко, киви, клубника, мята)
- Мини-пирожное "Панна Котта" с соусом "Манго-маракуйя"
- Песочный тарт с апельсиновым кремом и меренгой

Напитки б/а

- Минеральная вода БонАква /АкваМинерале (пластик)
- Мохито классический с мятой
- Манго-маракуйя
- Клубничный лимонад



ВАРИАНТ МЕНЮ

Фуршет №3

(50 персон)

На персону закуски — 558 гр.

На персону напитки б/а — 540 мл.

Стоимость меню на персону — 5 356 р.

(100 персон)

На персону закуски — 599 гр.

На персону напитки б/а — 740 мл.

Стоимость меню на персону — 5 076 р.

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

Вид обслуживания: фуршет

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Фуршет №3

Мини-закуски

- Итальянская закуска на шпажке (артишоки, томаты конфи, перец печеный, маслины, крем "Бальзамик", "Чиабатта") (ВЕГАН)
- Гречишный тостик из блинчика с клубникой, сливочным муссом "DORBLUE" и грецким орехом
- Каннелони из лосося со сливочным сыром, икрой и кунжутными семечками
- Тигровая креветка с цуккини, болгарским перцем, креметте и медово-горчичным соусом
- Рулет из ростбифа со сливочным сыром, шпинатом и соусом "Якитория"
- Поше из жёлтого блинчика с пармой и грушевым муссом
- Малиновая сфера с муссом из птицы
- Мини-профитроли с лимонным кремом из копченой семги и икрой "Масаго"

Брускетты

- Брускетта из цельнозернового хлеба с лососем, каперсом и сливочным сыром
- Брускетта из булочки "бриошь" с курицей карри и сливочным сыром



Фуршет №3

Сыры и фрукты

- Сырное плато из европейских сыров (бри., дорблю, пармезан 50 гр., чеддер, виноград, грецкий орех, гриссини, мед, варенье из инжира мята, курага, клубника).
- Фруктовая ваза (ананас 1/4, виноград, груша, мандарин, яблоко, киви, клубника, мята)

Салаты

- Мини-салат "Мимоза" с вяленым томатом
- Мини-салат "Сельдь под шубой"
- Мини-салат "Оливье" с копченой куриной грудкой, перепелиным яйцом и икрой "Масаго"

Выпечка

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



Фуршет №3

Горячие закуски

- Мини-брошеты из масляной рыбы с вяленым томатами, кунжутом и соусом "Терияки"
- Мини-брошеты из цыпленка, маринованные в медово-горчичном соусе с болгарским перцем
- Мини-брошеты из свинины с болгарским перцем и томатным соусом
- Овощные брошеты на гриле с соусом "Песто" (перец, баклажан, цуккини, шампиньон)
- Мини-брошеты из "Беби" картофеля с беконом, обжаренные на гриле

Десерты

- Мини-пирожное "Медовик" с голубикой
- Чиз-кейк лимонно-малиновый

Напитки б/а

- Минеральная вода БонАква /АкваМинерале (пластик)
- Мохито классический с мятой
- Манго-маракуйя
- Клубничный лимонад
- Минеральная вода БонАква /АкваМинерале (пластик)



ВАРИАНТ МЕНЮ

Фуршет №4

(50 персон)

На персону закуски — 583 гр.

На персону напитки б/а — 820 мл.

Стоимость меню на персону — 4 873 р.

(100 персон)

На персону закуски — 645 гр.

На персону напитки б/а — 820 мл.

Стоимость меню на персону — 4 709 р.

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

Вид обслуживания: Фуршет

Повод:

Кол-во персон:

Дата мероприятия:

Место проведения:

Компания: -

ФИО:

Телефон: +7

Менеджер проекта:

Телефон: +7

E-mail: zakaz@malina.catering



Фуршет №4

Мини-закуски

- Канапе черный мини-бургер с лососем, свежим огурчиком и сливочным сыром
- Канапе "Мини-бургер" с с/к колбаской, маринованным огурчиком и тапенадом из маслин
- Такос с лососем, сливочным сыром и авокадо
- Сфера с муссом из утки и манго
- Песочный тарт с куриным "Пате" и малиновым желе
- Зелёный эклер с тигровыми креветками, сладким "Васаби", томатной сальсой и салатом "Чука"
- Жёлтый эклер с кремом "Цезарь", грудкой цыпленка, томатами и чипсом из пармезана

Салаты в мини-подаче

- Салат из печеной тыквы в специях, шпинатом, сыром "Тофу", винным луком с бальзамической заправкой
- Цезарь с куриной грудкой, томатами, "Пармезаном" и гренками из "Чиабатты"
- Салат "Оливье" с копченой куриной грудкой, перепелиным яйцом и икрой "Масаго"



Фуршет №4

Горячие закуски

- Мини Чикен-бургер "Фри" с соусом "Цезарь", томатами, сырным соусом, салатом "Айсберг" и маринованным огурчиком
- Мини Чёрный бургер "Jack Daniels" из мраморной говядины, томатом, сыром и маринованным огурчиком и луком
- Цезарь ролл с куриной грудкой "Фри", помидором и сыром "Пармезан"
- Охотничьи колбаски 3 (улитка свиная, куриная, говяжья)
- Запеченный картофель с прованскими травами
- Кукуруза на гриле с пармезаном

Выпечка

- Пирожки (с мясом, с капустой, с грибами и картошкой)



Фуршет №4

Десерты

- Фруктовые шашлычки(ананас, киви, виноград, клубника)
- Фисташковый десерт с малиновым муссом и гранулами ореха
- Мини-пирожное "Панна Котта" с малиновым соусом
- Мини-пирожное "Тирами-су"

Напитки б/а

- Минеральная вода БонАква /АкваМинерале (пластик)
- Морс клюквенный
- Мохито классический с мятой
- Манго-маракуйя
- Клубничный лимонад

