

#### Кейтеринг Меню

**Сайт:** https://victoriacatering.ru/

Телефон: +7 (913) 376-11-88

E-mail: pedangroup@gmail.com

Адрес: г. Новосибирск, ул. Станционная, 60/9

**ВКонтакте:** <a href="https://vk.com/victoriacatering">https://vk.com/victoriacatering</a>

Instagram: @cateringvictoria, https://www.instagram.com/cateringvictoria/

# Кофе-брейк

Наименование блюд	Выход порции, г.	Цена, р.
Мини-сэндвичи		
Мини-сэндвич с семгой	45	110
Мини-клаб сэндвич с куриной грудкой и беконом	45	80
Мини-сэндвич с ветчиной и сыром	45	80
Мини-сэндвич с печеными овощами и адыгейским сыром	45	80
Мини-бейгл		
С слабосоленой семгой и сливочным сыром (Слабосоленая семга, свежий огурец, салат айсберг, свежий огурец)	40	110
С куриной грудкой	40	75
С сыром моцарелла и свежими томатами	40	75
С домашней бужениной и сливовым соусом	40	75
Роллы, кесадии		
Мини-ролл с ветчиной и сыром	50	60
Мини-ролл с свежими овощами и куриной грудкой	50	75
Кесадия с курицей и сыром	50	75
Мини-пирожки / слойки		
Слойка с ветчиной и сыром	40	50
Слойка курицей и грибами	40	50
Слойка с капустой и яйцом	40	50
Слойка с рыбой	40	50
Слойка с сайрой и зеленым луком	40	50
Dessert / Десерты		
Печенье в ассортименте	100	115
Панакота с манговым пюре	50	110
Шоколадный мусс	50	110
Конфеты, трюфели в ассортименте	10-15	70
Датская выпечка	45	100

Фруктовое ассорти (ананасы, груша, яблоко, физалис, виноград, апельсин, клубника)	1000	1 800
Ягодно-фруктовое плато (клубника, голубика, красная смородина, ежевика, виноград, ананасы, груша, физалис)	1000	3 500
Напитки		
Чай черный / зеленый	200	50
Кофе черный / с молоком	200	50
Морс клюквенный	1000	350
Морс облепиховый	1000	350
Морс из черной смородины	1000	350
Морс из лесной ягоды	1000	350
Вода газ/без газ	500	100

### Фуршет

Наименование блюд	Выход порции, г	Цена, рублей
Seafood Canapes / Канапе с ры	бой	
Сельдь с картофелем нуазетт	20	80
Тигровая креветка-гриль	15	120
Канапе из копченого угря со свежим огурцом и кунжутом	20	120
Пшеничные блинчики со сливочным сыром и красной икрой	25	120
Лосось слабосоленый на хрустящей брускетте	20	120
Филе тунца печенное в перце с тайским соусом, свежем огурцом и картофелем пай	20	140
Canapes with meat delicacies/Канапе с мясным	ии деликатесами	
Сыровяленая Пармская ветчина с карамелизированной грушей	15	140
Ростбиф с овощным Рататуем	20	130
Утиная грудка с грушей томленной в вине	20	120
Куринный паштет с луковым конфитюром	20	90
Сочная говядина с перепелиным яйцом	20	120
Домашняя буженина со сливовым соусом	15	110
Яйца Бенедикт с ветчиной	20	110
Canapes with cheese and vegetables/ Канап	е с овощами	
Сыр Бри с фруктовой горчицей	15	110
Томаты Черри с мини-моцареллой, свежим базиликом и соусом "Песто"	20	110
Рулетики из баклажан с кремом из сметаны кинзы	20	85
Хумус с питой и овощным крудите	20	80
Sandwiches & bagel / Мини-сэндвичи	и бейглы	
Мини-сэндвич с семгой	45	120
Мини-клаб сэндвич с куриной грудкой и беконом	45	90
Мини-сэндвич с ветчиной и сыром	45	90
Мини-сэндвич с печеными овощами и адыгейским сыром	45	90

Бейгл с слабосоленой семгой и сливочным сыром (Слабосоленая семга, свежий огурец, салат айсберг, свежий огурец)	40	120
Бейгл с куриной грудкой	40	85
Бейгл с сыром моцарелла и свежими томатами	40	85
Бейгл с домашней бужениной и сливовым соусом	40	85
Salads / Салаты		
Салат Цезарь с куриной грудкой	125	190
Салат Цезарь с тигровыми креветками	90	320
Салат с ростбифом	80	230
Салат Греческий	90	160
Салат с семгой слабой соли с картофелем красным луком и каперсами с медово-горчичным соусом	90	250
Plate / Ассорти		
Мясная гастрономия (сыровяленый свиной окорок, ростбиф из говяжей вырезки, утиная грудка, домашняя буженина, телячий язык подается с маринованным луком, гресини и грушей томленной в красном вине)	1000	3 200
Мясное ассорти (домашняя буженина в чесночном маринаде, ростбиф из говядины, телячий язык, сервелат, подается со свежими листьями салата, помидорами черри и пикантным сливочным соусом хрен)	1000	2 800
Рыбная гастрономия (Тигровые креветки, семга слабосоленая, семга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, угорь копченный подается с лимоном, горчичномедовым соусом)	1000	3 500
Рыбное ассорти (Семга холодного копчения, муксун холодного копчения, филе сельди, нерка холодного копчения подаётся с лимоном, горчично-медовым соусом)	1000	2 800
Сыры (Бри, с голубой плесенью, Пармезан, Моцарелла, сыр козий, чеддер, подается с виноградом, медом, черносливом, курагой, орехами)	1000	2 700
Овощное ассорти (свежие помидоры и огурцы, сладкий перец, ароматная зелень, подается с классическим пряным соусом "Винегрет")	1000	800
Hot snack / Горячие закуски		

Медальоны из говядины деми гляс	50/10	280
Шашлычок из семги с соусом "тар-тар", лимоном	50/5	290
Каре ягненка	50/5	290
Тигровые креветки в миндальных лепестках с соусом свит	50/5	350
чили		
Шашлычки из куриного филе с йогуртовым соусом	50/5	120
Медальоны из свиной вырезки в беконе с грибным соусом	50	190
Мини-голубцы из мяса цыпленка с добавлением сыра Фета,	50	120
Жульен из языка с белыми грибами в сливочном соусе	50	120
Side dishes / Гарниры		
Овощи гриль	100	180
Картофельный гратин	100	100
Золотистый обжаренный картофель с зеленью	100	70
Булгур с овощами	100	100
Рис басмати с овощами / или приготовленный на пару	100	90
Смесь классического длиннозерного и дикого риса в сливочном соусе	100	90
Кус кус с томатами	100	90
Dessert / Десерты		
Печенье в ассортименте	100	115
Панакота с манговым пюре	50	110
Шоколадный мусс	50	110
Конфеты, трюфели в ассортименте	20	60
Датская выпечка	45	100
Сезоные фрукты (ананасы, груша, яблоко, физалис, виноград, мандарин, клубника)	1000	1800
Ягодно-фруктовое плато (клубника, голубика, красная смородина, ежевика, виноград, ананасы, груша, физалис)	1000	3500
Bread		

#### Банкет

Наименование блюд	Выход порции, г	Цена, рублей
Salads / Салаты		
Салат Цезарь с куриной грудкой	125	260
Салат Цезарь с тигровыми креветками	125	380
Салат с ростбифом	125	320
Салат Греческий	125	190
Салат с семгой слабой соли	125	280
Салат с домашней бужениной	125	160
Салат оливье с куриной грудкой и языком	125	160
Капрезе с томатами и сыром моцарелла	125	220
Салат из тигровых креветок с перечным желе	125	350
Plate / Ассорти		
Мясная гастрономия (сыровяленый свиной окорок, ростбиф, утиная грудка, домашняя буженина, телячий язык подается с маринованным луком, гресини и грушей томленной в красном вине)	1000	3 200
Мясное ассорти (домашняя буженина в чесночном маринаде, ростбиф из говядины, телячий язык, сервелат, подается со свежими листьями салата, помидорами черри и пикантным сливочным соусом хрен)	1000	2 800
Рыбная гастрономия (Тигровые креветки, семга слабосоленая, семга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, угорь копченный подается с лимоном, горчичномедовым соусом)		3 500
Рыбное ассорти (Семга холодного копчения, муксун холодного копчения, филе сельди, нерка холодного копчения подаётся с лимоном, горчично-медовым соусом)		2 800
Сыры (Бри, с голубой плесенью, Пармезан, Моцарелла, сыр козий, чеддер, подается с виноградом, медом, черносливом, курагой, орехами)		2 900

Овощное ассорти (свежие помидоры и огурцы, сладкий перец ароматная зелень, подается с классическим пряным соусом "Винегрет")	, 1000	800
Ассорти маринадов (соленые грузди со сметаной и красным луком, огурцы соленые, томаты черри соленые, капуста квашеная)	1000	800
Hot snack / Горячие закуски		
Медальоны из говядины деми гляс	50/10	280
Шашлычок из семги с соусом "тар-тар", лимоном	50/5	290
Каре ягненка с печеным баклажаном	50/5	290
Тигровые креветки в миндальных лепестках с соусом свит чили	50/5	350
Шашлычки из куриного филе с йогуртовым соусом	50/5	120
Медальоны из свиной вырезки в беконе с грибным соусом	50	190
Мини-голубцы из мяса цыпленка с добавлением сыра Фета,	50	120
Жульен из языка с белыми грибами в сливочном соусе	50	120
Hot dishes / Горячие блюда		
Утиная грудка в винном соусе с томленой грушей	100/30	360
Стейк Филе миньон из говяжьей вырезки с соусом Деми- глясс	100/20	530
Куриная грудка гриль запеченная с сыром моцарелла	100/30	220
Филе индейки в глазури из бальзамического соуса	100/20	320
Домашняя буженина с перечным соусом	100/20	350
Стейк из семги с голландским соусом	100/20	550
Филе судака с овощной эмульсией	100/30	340
BBQ menu / Гриль меню		
Шашлык из свининой шеи	200	350
Антрекоты из свинины на кости	200	350
Ребра свиные	200	350
Шашлык из куриной грудки	200	250
Кукурузный цыпленок гриль	1 шт.	430
Шашлык из баранины	200	380

Стейк из говядины	100	450	
Стейк из семги	250	650	
Шашлык из кальмара с красным луком	150	350	
Баран приготовленный целиком на огне	1 шт.	договор	
Side dishes / Гарниры			
Овощи гриль	100	180	
Картофельный гратин	100	100	
Золотистый обжаренный картофель с зеленью	100	70	
Булгур с овощами	100	100	
Рис басмати с овощами / или приготовленный на пару	100	90	
Смесь классического длиннозерного и дикого риса в сливочном соусе	100	90	
Кус кус с томатами	100	90	
Dessert / Десерты			
Печенье в ассортименте	100	115	
Панакота с манговым пюре	50	110	
Шоколадный мусс	50	110	
Конфеты, трюфели в ассортименте	10-15	60	
Датская выпечка	45	100	
Фруктовое плато (ананасы, груша, яблоко, физалис, виноград, апельсин, клубника)	1000	1 800	
Ягодно-фруктовое плато (клубника, голубика, красная смородина, ежевика, виноград, ананасы, груша, физалис)	1000	3 500	
Bread / Хлеб			
Хлебная корзина	100	50	

# Мороженое

Стойка по приготовлению домашнего мороженого	Выход порции, г	Цена, рублей
Домашнее мороженое		
Ванильное мороженое	50	130
Мороженое "Лесная ягода"	50	130
Банановое мороженое	50	130
Манговое мороженое	50	130
Лаймовый сорбет	50	130
Добавки к мороженому		
Топинг манго / шоколад / карамель	50	50
Шоколадная крошка	50	60
Поп-корн в соленой карамеле	50	30
Микс орехов	50	110
Маршмелоу	50	70
Свежая ягода	50	110
Ягодный соус Ротте Грюце	50	75
Салат из свежих фруктов	50	50

# Доставка еды

Доставка еды	Выход порции, г	Цена, рублей	Коментарии
Холодные заку			
Салат цезарь с куриной грудкой	150		Данные салаты
Салат с ростбифом	150		доставляются не заправленные,
Салат с семгой слабосоленой	150		для сохранения зелени.
Салат оливье	150		
Салат Сельдь под шубой	150		
Семга слабосоленая в укропном маринаде	500	1 600	
Ростбиф из говядины с маринованым луком	500	1 600	
Домашняя буженина	500	690	
Паштет из куриной печени с луковым конфитюром	500	480	
Оливковый Тапенад	100	280	
Горячее			
Утка маринованая, подается с клюквенным соусом	2000	1 500	Готовая или сырая с инструкцией по приготовлению
Цыпленок маринованный в гочичном маринаде с розмарином и чесноком	450	430	Указан вес сырого цыпленка
Пироги			
Пирог с курицей и сыром	1100	650	
Пирог со свининой и картофелем	1100	650	
Пирог с рыбой	1100	650	
Пирог с индейкой и овощами	1100	650	
Пирог с капустой и яйцом	1100	450	
Пирог с яйцом и зеленым луком	1100	450	
Напитки			

Морс из клюквы	1000	350	
Морс из облепихи	1000	350	
Морс из черной смородины	1000	310	
Морс из вишни	1000	310	