

# SALT CATERING with PLAYLAND

## light

Куриный террин с беконом и фисташками  
(подаётся в нарезке, вес ≈ 1,5 кг)

Канапе с бужениной и сыром чеддер - 25 шт.  
(томаты черри, домашняя буженина, маринованные огурчики, сыр чеддер)

Канапе "Капрезе" - 25 шт.  
(томаты черри, сыр моцарелла, свежий базилик)

Тарталетки с луковым мармеладом  
и адыгейским сыром - 25 шт.

Сырная доска  
(три вида сыра, оливки, солёные крекеры, хлебные палочки, сухофрукты, орехи, свежие фрукты)

Доска с хумусом  
(домашний хумус, свежие и маринованные овощи, пита)

Хлебная доска  
(французский багет, ржаной мультизлаковый хлеб на закваске, цельнозерновые хлебцы)

50 000 рублей

## maxi

Тарталетка с креветкой, лаймом и острым сливочным  
муссом - 30 шт.  
(тарталетка из теста фило, королевская креветка гриль, сливочный мусс с соусом  
шрирача, лайм, микс зелени)

Панини с подкопчённой индейкой, перцем гриль и  
свежим базиликом - 40 шт.

Слабосолёная форель с прованскими травами и  
апельсином

Салат с помидорами, гранатом, красным луком и  
базиликом - от 2 кг

Брускетта с вяленой грушей, рикоттой и пралине из  
фундука - 30 шт.

Брускетта с персиком и сыром филадельфия - 30 шт.

Сморреброд с белой рыбой и розовым кремом - 30 шт.

Сырная доска - 2 шт.  
(три вида сыра, оливки, солёные крекеры, хлебные палочки, сухофрукты, орехи, свежие фрукты)

Груша в прошутто - 20 шт.

Сырные трюфели с орехами и сухофруктами - 40 шт.

Цитрусовый лимонад - 8 л

Ягодный морс с розмарином - 8 л

120 000 рублей

## standart

Брускетты с вяленой грушей, рикоттой и пралине из  
фундука - 20 шт.

Брускетты с персиком и сыром филадельфия - 20 шт.

Брускетты с домашним хумусом и перцем гриль - 20 шт.

Брускетты со свёклой, фетой и голубикой - 20 шт.

Мясная доска  
(Домашняя буженина, чоризо, сальчичон, прошутто, солёные и маринованные овощи)

Сырная доска - 2 шт.  
(три вида сыра, оливки, солёные крекеры, хлебные палочки, сухофрукты, орехи, свежие фрукты)

Доска со свежими овощами и двумя соусами на выбор

Слоёные улитки с ветчиной и сыром - 20 шт.

Слоёные улитки с сыром - 20 шт.

Груши в вине - 5 шт.  
(подаются порезанными на сегменты)

Ящик с орехами и сухофруктами ≈ 2 кг  
(копчёный миндаль с морской солью, арахис в кокосовом молоке, микс сухофруктов.  
Подаются в индивидуальных кулках)

Домашний цитрусовый лимонад - 8 л

70 000 рублей

## grill

Бургеры - 25 шт.  
(булочка собственного приготовления, котлета из говядины, свежие овощи, сыр)  
10 000 рублей

Ростбиф с гранатом от 3 кг  
1 кг - 5 000 рублей

Шашлычки с курицей и ананасом - 40 шт.  
10 шт. - 1 200 рублей

Баварские колбаски с кетчупом и горчицей - 30 шт.  
6 000 рублей

Овощи - от 2 кг  
(Цуккини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны)  
7 000 рублей

Кукуруза с фетой и чили - 60 шт.  
20 шт. - 1 000 рублей

Молодой картофель с травами - от 2 кг  
3 000 рублей

Бананы и персики с карамелью и ванильным мороженым  
30 порций - 5 000 рублей

минимальный заказ\* 35 000 рублей

\*Цены на гриль актуальны при заказе меню light, standart или maxi.

# SALT CATERING with PLAYLAND

## *american*

Капкейки со сливочно-творожным кремом - 24 шт.

Кейк-попсы в глазури из белого шоколада - 20 шт.

Брауни-канапе с маршмеллоу  
и свежей ягодой - 24 шт.

Ванильные крендели/Микс печенья  
(2 банки объемом 2 л каждая)

Ванильное безе  
(2 банки объемом 2 л каждая)

30 000 рублей

## *european*

Канеле - 30 шт.  
(французский десерт с ромом и ванилью)

Паштел де ната - 20 шт.  
(португальские пирожные с заварным кремом)

Павлова с лимонным кремом и  
свежими ягодами/фруктами - 24 шт.

Бискотти с миндалём  
(2 банки объемом 1 л каждая)

Ванильное безе  
(2 банки объемом 2 л каждая)

Свежие фрукты и ягоды в порционной подаче - 25 шт.

40 000 рублей

Мы уверены, что вкусная и красиво сервированная еда может задать праздничное настроение и объединить совершенно разных людей.

Для того, чтобы выбор блюд ко дню X стал проще и приятнее, мы подготовили несколько вариантов меню, в которых вы увидите как классические, так и необычные сочетания.

Каждое меню по желанию может быть дополнено новыми позициями, кроме этого возможны различные комбинации блюд из представленных вариантов меню.

Также мы с удовольствием подготовим съедобные комплименты для гостей и поддержим стилистику вашего праздника грамотным оформлением стола и растительными композициями.