



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ФИРМЕННЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЛАТО ЗАКУСОК

■ Французское изобилие | 700 гр

Гриссини с беконом, виноград, сыр Пармезан, орехи, сыр Бри, корнишоны, маринованные перчики, сыр Дор Блю, колбаса сырокопчёная, сыровяленое мясо, мёд

Цена за порцию

1 400 руб.

■ Сет Италиано | 450 гр

Ассорти брускетт (бекон, вяленые томаты, маслины, капрезе), оливки, сыр Камамбер, сыр Пармезан, сыровяленое мясо со сливочным сыром. Подаётся на золотистом крутоне

1 250 руб.

■ Чисто русская закуска для крепкой мужской компании | 800 гр

Корнишоны маринованные, томаты Черри, копчёная грудинка, грибы маринованные, икра кабачковая, гренки чесночные, картофель деревенский в мундире, квашеная капуста, морковь по-корейски

970 руб.

РЫБНОЕ АССОРТИ

■ Рыбное ассорти По-старорусски | 390 гр

Лосось слабосолёный, блины с красной икрой, форель подкопчённая, микс-салат, лимон, маслины, масло сливочное

Цена за порцию

1 550 руб.

■ Морское изобилие | 600 гр

Рулетки из лосося и свежего огурца, блины с мягким сыром и икрой Тобико, фаршмак с сельдью на бородинских гренках, смороброды с тунцом, микс-салат, лимон, маслины

1 250 руб.

■ Сёмга слабого посола | 180 гр

Сёмга, масло сливочное, лимон, оливки, маслины, хлебцы ржаные

850 руб.

■ Сельдь с тёплым картофелем | 400 гр

Филе сельди, бэби-картофель, запечённый в мундире, соус Зелёное масло, красный лук, маслины, чипсы из бородинского хлеба, зелень

500 руб.



Фруктовое ассорти из сезонных фруктов

Яблоки, груша, апельсин, виноград, грейпфрут, мята, клубника.

Сезон июль-сентябрь: арбузы, дыни, абрикосы, черешня.

| 700 гр



Сет Италиано

Ассорти брускетт (бекон, вяленые томаты, маслины, капрезе), оливки, сыр Камамбер, сыр Пармезан, сыровяленое мясо со сливочным сыром.

Подается на золотистом крутоне

| 450 гр



Рыбное ассорти По-старорусски | 390 гр

Лосось слабосоленый, блины с красной икрой, форель подкопченнная, микс-салат, лимон, маслины, масло сливочное



Чисто русская закуска для крепкой мужской компании | 800 гр

Корнишоны маринованные, томаты Черри, копченая грудинка, грибы маринованные, икра кабачковая, гренки чесночные, картофель деревенский в мундире, квашеная капуста, морковь по-корейски



Морское изобилие | 600 гр

Рулетки из лосося и свежего огурца, блины с мягким сыром и икрой Тобико, фаршмак с сельдью на бородинских гренках, смороброды с тунцом, микс-салат, лимон, маслины



ТРАДИЦИОННЫЕ МЯСНЫЕ И СЫРНЫЕ АССОРТИ

	Цена за порцию
Антипаста по-русски 640 гр Руллет куриный домашний с начинкой из овощей, пряная буженина, грудинка, ветчина куриная подкопчённая, микс-салат, томаты	1 050 руб.
Буженина с кресс-салатом 640 гр Буженина, соус из печёного перца, салат-микс с маринованным огурцом, лук красный, запечённый бэби-картофель, зелень	1 000 руб.
Сырная палитра 400 гр Чеддер, сыр сливочный, Сулугуни подкопчённый, Маасдам, Пармезан, гриссини, чернослив, курага, грецкий орех	850 руб.
Ростбиф с микс-салатом 155 гр Вяленые томаты, горчица. Подаётся с брусничным соусом	650 руб.
Руллет куриный домашнего приготовления 300 гр С маринованной капустой, маринованными корнишонами. Подаётся со сливочно-горчичным соусом и перцем Чили	600 руб.
Ветчинные рулетики с сыром и томатами 400 гр	310 руб.

ТРАДИЦИОННЫЕ ОВОЩНЫЕ АССОРТИ

	Цена за порцию
Фруктовое ассорти из сезонных фруктов 700 гр Яблоки, груша, апельсин, виноград, грейпфрут, мята, клубника. Сезон июль-сентябрь: арбузы, дыни, абрикосы, черешня.	890 руб.
Закуска Капрезе 300 гр Томаты, сыр Моцарелла, микс-салат, соус Песто, соус Бальзамический	800 руб.
Ассорти свежих овощей 640 гр Свежие томаты и огурцы, сладкий перец, редис, микс-салат	600 руб.
Рулетики из цуккини 800 гр Кабачок, сыр сливочный, соус Песто, соус Бальзамический, томаты Черри (8 шт.)	500 руб.



Ветчинные рулетики с сыром и томатами

| 400 гр

Французское изобилие

Гриссини с беконом, виноград, сыр Пармезан, орехи, сыр Бри, корнишоны, маринованные перчики, сыр Дор Блю, колбаса сырокопченая, сыровяленое мясо, мёд

| 700 гр



Антипаста по-русски | 640 гр

Рулёт куриный домашний с начинкой из овощей, пряная буженина, грудинка, ветчина куриная подкопченнная, микс-салат, томаты



ПОРЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Цена за порцию

ПТИЦА

- Цезарь с тёплой куриной грудкой | 220 гр** 300 руб.
Салат Айсберг, томаты Черри, соус Цезарь, куриное филе, сыр Пармезан, гренки
- Салат тёплый с индейкой | 180 гр** 290 руб.
Листья салата, гранат, свежие огурцы и прованские травы. Подаётся с орехово-кунжутным соусом
- Салат с уткой, апельсинами и соусом из чёрной смородины | 200 гр** 350 руб.
Мясо утки по-пекински, апельсин, микс-салат, смородина лесная, редис, груша печёная

РЫБА

- Цезарь с лососем | 200 гр** 600 руб.
Салат Айсберг, томаты Черри, соус Цезарь, куриное филе, сыр Пармезан, гренки
- Салат с кальмарами гриль и лососем | 200 гр** 380 руб.
Кольца кальмара в панировке, картофель, лосось, огурцы свежие, яйцо перепелиное, маслины, красный лук, соус Свит-чили, лимон, икра красная
- Салат с тунцом | 200 гр** 300 руб.
Тунец консервированный, яйцо, бэби-картофель, томаты, соус Бальзамический, микс-салат, фасоль стручковая, маслины, лук красный

МЯСО

- Салат с ростбифом | 150 гр** 480 руб.
Ростбиф, микс-салат, сыр Пармезан, томаты Черри (свежие и вяленые), тёплый картофель, медово-лаймовая заправка
- Салат с тёплой свинойной | 180 гр** 320 руб.
Свиная вырезка, микс-салат, томаты Черри, маслины, соус Свит-чили, огурцы свежие



Салат слоёный Пай | 800 гр

Картофель Пай, яйцо, ветчина, соус майонезный, микс-салат, огурцы маринованные, томаты Черри, отварной картофель, грецкий орех

Салат тёплый с индейкой | 180 гр

Листья салата, гранат, свежие огурцы, прованские травы. Подаётся с орехово-кунжутным соусом



Салат с уткой, апельсинами и соусом из чёрной смородины | 200 гр

Мясо утки по-пекински, апельсин, микс-салат, смородина лесная, редис, груша печёная

САЛАТЫ В СТОЛ (НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ 6-8 ГОСТЕЙ)

	Цена за порцию
Салат с языком, маринованными грибами и сыром 600 гр Язык говяжий, грибы печёные, картофель, огурцы консервированные, лук репчатый, микс-салат, майонез	1 250 руб.
Ассорти свежих овощей 640 гр Свежие томаты и огурцы, сладкий перец, редис, микс-салат	600 руб.
Салат слоёный Каприз 850 гр Куриная грудка, картофель, яйцо, ветчина, домашний майонез. Украшается сметанно-ягодным соусом	850 руб.
Салат слоёный Пай 800 гр Картофель Пай, яйцо, ветчина, соус майонезный, микс-салат, маринованный огурец, томаты Черри, картофель отварной, орех грецкий	850 руб.
Салат с индейкой и яблоком 550 гр Филе индейки, сельдерей, огурец свежий, микс-салат, яблоки, масло растительное, лимон, томаты, соус Бальзамический	850 руб.
Оливье классический 800 гр Картофель, морковь, ветчина, яйцо, свежий горошек, свежий огурец, майонез. Украшается Бальзамическим соусом и брусничным соусом	800 руб.

ФИРМЕННЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЛАТО ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

	Цена за порцию
Морское плато гриль 1000 гр Креветки тигровые, бэби-картофель гриль, кальмары гриль, рыба дорадо, рыба скумбрия, 2 вида соусов, лимон	2 500 руб.
Мясное изобилие по-немецки 1650 гр Мини-бургеры с рваной свиной 4 шт., Чивапчичи 4 шт. в ролле пшеничном, рулет из свинины с Авторским соусом, колбаски-BBQ 4 шт., мятый картофель, морковь маринованная с чесноком и кориандром, квашеная капуста, корнишоны маринованные, соус Авторский	2 300 руб.
Кавказское плато 1200 гр Цыпленок табака, люля-кебаб куриные 3 шт., шашлыки свиные 3 шт., лаваш-гриль с Адыгейским сыром, овощи свежие, соус Барбекю и Аджика. Украшается гранатом	2 100 руб.



Морское плато гриль | 1000 гр

Креветки тигровые, бэби-картофель гриль, кальмары гриль, рыба дорадо, рыба скумбрия, 2 вида соусов, лимон



Кавказское плато | 1200 гр

Цыплёнок табака, люля-кебаб куриные 3 шт., шашлыки свиные 3 шт., лаваш-гриль с Адыгейским сыром, овощи свежие, соус Барбекю и Аджика. Украшается гранатом



Мясное изобилие по-немецки | 1650 гр

Мини-бургеры с рваной свиной 4 шт., Чивапчичи 4 шт. в ролле пшеничном, рулет из свинины с Авторским соусом, колбаски-ВВQ 4 шт., мятый картофель, морковь маринованная с чесноком и кориандром, квашеная капуста и корнишоны маринованные, соус Авторский

КОНСТРУКТОР ШАШЛЫЧКОВ НА КОМПАНИЮ* МИН 10 ШТ

	Цена за порцию
■ Шашлычки куриные в лепестках из цуккини 100 гр	230 руб.
■ Шашлычок из свиной шеи с луком и с болгарским перцем 100 гр	290 руб.
■ Шашлычок из лосося с цуккини и печёным болгарским перцем 100 гр	650 руб.
■ Набор соусов к конструктору шашлычков 3 шт. 120 гр Сливочный соус, Аджика, соус Терияки. Подаётся с лимоном, зелёным луком, розмарином и тимьяном	225 руб.
■ Подгарнировка к конструктору шашлычков 250 гр Лаваш армянский, печёные овощи (цуккини, шампиньоны, томаты)	250 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Цена за порцию
■ Филе лосося 230 гр С соусом сливочный Шафран, гарниром из цуккини и томатов Черри. Подаётся с лимоном	1 100 руб.
■ Филе дорадо 300 гр Филе целое дорадо, перец болгарский, цуккини, тыква, апельсин	910 руб.
■ Филе дорадо 200 гр Филе 1/2 дорадо, перец болгарский, цуккини, тыква, апельсин	600 руб.
■ Треска в темпуре с овощами 250 гр Филе трески, перец болгарский, цуккини, тыква, грейпфрут, соус Терияки	550 руб.



Филе дорадо | 200 гр

Филе 1/2 дорадо, перец болгарский, цуккини, тыква, апельсин



Филе лосося | 230 гр

С соусом сливочный Шафран, гарниром из цуккини и томатов Черри.
Подаётся с лимоном

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Цена за порцию
Медальоны из телятины под соусом Деми Глясс 250 гр Подаётся с салатом из печени хрустящих овощей	880 руб.
Жареный ростбиф со слайсами из печёных овощей и ягодным соусом 250 гр	780 руб.
Стейк из свинины 250 гр С бэби-картофелем, луком Порей и соусом из сладкого перца	470 руб.
Медальоны из свинины 300 гр С толчёным картофелем, со шпинатом и сыром Пармезан. Подаётся со сливочно-горчичным соусом	450 руб.
Буженина с ягодным соусом и печёным перцем 150 гр Подача без гарнира	420 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

	Цена за порцию
Индейка Терияки 300 гр С суши-рисом и печёными овощами Ясай Яки. Украшается бобамаи Эдамаме	500 руб.
Рулет из филе индейки 150 гр С прованскими травами, маринованным перцем, морковью и сельдереем. Подаётся без гарнира с соусом из копчёного сыра	420 руб.
Куриная грудка, фаршированная грибами и грудинкой 280 гр с картофельным пюре и сливочным соусом	400 руб.
Филе куриное с сыром и грибами под сливочным соусом 150 гр	350 руб.



Жаренный ростбиф со слайсами из печёных овощей | 250 гр
и ягодным соусом



Стейк из свинины | 250 гр
С бэби-картофелем, луком Порей и соусом из сладкого перца



Медальоны из телятины под соусом Деми Глясс | 250 гр

Подаётся с салатом из печени хрустящих овощей



**Куриная грудка, фаршированная грибами и грудинкой | 280 гр
с картофельным пюре и сливочным соусом**

ГАРНИРЫ

■ Запечённый картофель с чесноком и розмарином 150 гр	125 руб.
■ Пюре картофельное с сыром Пармезан 150 гр	150 руб.
■ Кус-кус с овощами 150 гр	110 руб.
■ Ароматный рис с Шафраном 150 гр	150 руб.
■ Овощи, приготовленные на пару 150 гр	150 руб.
■ Овощи-гриль 150 гр	300 руб.

НАПИТКИ

	Цена за порцию
■ Лимонад Ананасовый-тини 1000 мл	500 руб.
■ Лимонад тропический с грейпфрутом 1000 мл	450 руб.
■ Лимонад грушевый 1000 мл	550 руб.
■ Лимонад можжевельный тоник 1000 мл	600 руб.
■ Лимонад классический с лимоном и мятой 1000 мл	400 руб.
■ Морс ягодный 1000 мл	200 руб.
■ Морс клюквенный 1000 мл	300 руб.
■ Сок в ассортименте 1000 мл	220 руб.
■ Вода с газом/без газа 500 мл	60 руб.
■ Чай чёрный (лимон, сахар) 300 мл	25 руб.
■ Кофе американо/эспрессо (сливки порционные, сахар) 250/50 мл	80 руб.

НАПИТКИ НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

■ Чайно-кофейный стол в формате самообслуживания | на 20 ч.

Американо, чай пакетированный

■ Лимонадник Aperol | 3 л

■ Глнтвейн зона | на 20 ч.

Цена за порцию

1 500 руб.

2 400 руб.

3 100 руб.

ТОРТЫ И ПИРОЖНОЕ

■ Торты и пирожное на заказ | 1000 гр

Цена за порцию

от 1 500 руб.

ХЛЕБ

■ Хлебная корзинка | 60 гр

Булочка с кунжутом, булочка ржано-пшеничная

Цена за порцию

60 руб.

■ **Наша команда бесплатно составит для Вас индивидуальное меню.**

Для этого нужно лишь ответить на несколько вопросов банкет-менеджеру Food Story:

1. Повод Вашего события (свадьба, юбилей, корпоратив и пр.)
2. Количество Гостей
3. Длительность мероприятия
4. Особые предпочтения (гости вегетарианцы, детское меню, аллергики и пр.)

■ **Дополнительно можем организовать:**

1. Candy-бар
2. ВВQ-зону
3. Лимонадную или глнтвейн-станцию
4. Фреш-бар



Организация и проведение мероприятий:
банкеты, фуршеты, кофе-брейки.



foodstory-catering.ru



8(343) 356-50-73



foodstory@bk-kvartal.ru



[foodstory_cafe](https://vk.com/foodstory_cafe)

