LF Catering

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ОТ СЛУЖБЫ КЕЙТЕРИНГА

СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ ОТ СЛУЖБЫ КЕЙТЕРИНГА



СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА
LA FOURCHETTE



Благодарим Вас за то, что в организации своего события Вы обратились к нашим услугам! Мы сделаем все возможное, чтобы предстоящее сотрудничество оказалось плодотворным и приятным, а мероприятие прошло на высоком уровне!

ЛОНГБОРДЫ

Сырно-мясные развалы

Идеальный набор для вина: сыровяленая ветчина, салями, фуэт, пепперони, сыр с благородной плесенью, маасдам, качотта, бри, микс орехов, виноград, гриссини, абрикосовый джем, тимьян, оливки, маслины, каперсы

1000 гр2800 р.

Овощные развалы

Микс из свежих сезонных овощей: черри, огурец, перец, редис, сельдерей, морковь и зелень с дуэтом дипов: сметанный и сырный

1000 гр......1450 р.

Фруктовые развалы

Сезонные фрукты

1000 гр......900 р.

Crazy Board (на 10-15 Гостей)

Мясные деликатесы, сыры, соленья, дипы, 3 вида эклеров, овощи и зелень, фрукты и ягоды, орехи и сухофрукты, чиабатта и гриссини, декор. В стоимость включена работа декоратора и транспортные услуги

8500гр......16500р.



мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены.
 Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

САЛАТЫ MINI 50гр.

{ с рыбой и морепродуктами }

Микс-салат с королевскими креветками и апельсинами	165
Салат с кальмаром, микс-салатом и овощами под кунжутно-соевой заправкой	120
Оливье по-Царски	140
Классическая Мимоза	110
Сельдь под шубой	110
{ мясные салаты }	
Цезарь с Цыпленком	120
Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле	130
Салат с уткой, персиками и гречневым поп-корном	150
Традиционный Оливье	95
{ овощные салаты }	
Салат с печеной свеклой и творожным сыром	100
Греческий салат	100
Салат с вялеными томатами и цитрусами	115
Салат с клубникой, сыром с благородной плесенью и фламбированной грушей	165





[•] мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

МИНИ-ЗАКУСКИ { без хлеба }

{мясные}

Нежный ростбиф с салатом и корнишоном	20 гр	65
Буженина со свежим огурцом и вяленым томатом	20 гр	65
Филе индейки с рукколой, морковью и болгарским перцем	20 гр	60
Филе индейки и стручковая фасоль под соусом блю чиз	20 гр	60
Рулет из буженины с печеной свеклой и творожным кремом с фисташкой	20 гр	65
Фуа-гра в нежном ростбифе с шоколадной крошкой	20 гр	145
Дип с куриным паштетом и гриссини	25 гр	60
Канапе из персика, окорока, минимоцареллы и свежей мяты	25 гр	85
Чиз болл с виноградом	25 гр	85
Гаспачо с хрустящим тостом и овощной сальсой	25 гр	70
Жюльен с куриным филе и грибами в мешочке	20 гр	60
Жюльен с языком в мешочке	20 гр	70
Террин из цыпленка и фисташек с ягодным пюре	20 гр	45
Гриссини с пармой и вяленым томатом	20 гр	75
Груша с горгонзолой и окороком	20 гр	90
Ростбиф ролл с ростками гороха на крекере	15 гр	75
Конвертики из моцареллы, пряной колбасы, сливочного сырас томатами конфи	35 гр	85
Канапе с тосканской колбасой, твердым сыром и маслиной	15 гр	65
Пепперони с тар-таром из пикулей	10 гр	50
Мини-картофельная вафля с ростбифом, луком-фри и зеленым маслом	45 гр	80
Капрезе с Пармой	20 гр	80
Рулет из ветчины с сырным муссом и зеленью	25 гр	50
Пряная тыква с панчеттой в шоте	25 rn	70

LF Catering

СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE











МИНИ-ЗАКУСКИ { без хлеба }

{ морепродукты и рыба }

Королевская креветка в греческом тесте с соусом Чили	25 гр	160
Ролл из слайса кальмара с красной лососевой икрой на картофеле	20 гр	110
Татаки из тунца с чатни из манго	25 гр	80
Ролл из лосося слабой соли с творожным кремом и стручковой фасолью	25 гр	80
Шпинатные Блинные рулетики, фаршированные сливочным сыром и лососем	20 гр	55
слабой соли		
Мини-картофельная вафля с сельдью пряного посола и свекольным муссом	45 гр	65
Японский салат Чука с черноморскими мидиями и ореховым соусом	20 гр	65
Мусс из зеленого горошка с копченым лососем в шоте	25 гр	70

{ овощные & сыры }

Капрезе	20 гр	75
Куб сыра дор блю с малиной	15 гр	105
Канапе из камамбера с вялеными томатами и маслиной	15 гр	90
Дип с крем-брюле из сыра с благородной плесенью с гриссини	25 гр	80
Ролл из запеченного перца с творожным сыром и вяленым томатом	20 гр	70
Канапе с виноградом и сыром Маасдам	12 гр	40
Ролл из свежего огурца с начинкой из вяленых томатов и оливок	25 гр	60
Рулет из грилеванного баклажана с сыром, гранатом и орехом	25 гр	60
Мини-картофельная вафля с грибным паштетом и сметаной	45 гр	70
Свекольные Блинные рулетики, фаршированные рукколой и сливочным	15 гр	40
сыром		
Морковные Блинные рулетики, фаршированные болгарским перцем, свежим	15 гр	40
шпинатом и сливочным сыром		
Сыр с голубой плесенью и печеной грушей в шоте	20 гр	85
Сырное ассорти к вину	25 гр	75
Овощное крудите с сырным дипом	40 гр	65
Фаршированная курага сыром дор блю	30 гр	65
Фруктовое канапе (ананас, виноград, киви)	30 гр	65
Основа для икры	15 гр	20











МИНИ-ЗАКУСКИ { с хлебной основой }

LF Catering

{мясные}	СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE	
Брускетта с сыровяленым окороком, томатами конфи, рукколой и	40 гр	95
сливочным сыром	40 ===	100
Брускетта с уткой, апельсином и брусничным соусом	40 гр	100
Эклер с куриным паштетом и глазированной грушей	40 гр	90
Эклер с мраморным ростбифом и томатной сальсой	40 гр	90
Утиное филе с тыквенным желированном пюре на тосте	20 гр	85
Тост с цветком из Салями и лесным орехом	15 гр	65
Сендвич-канапе с бужениной, вяленым томатом и корнишоном	15 гр	55
Сендвич-канапе с цыпленком, томатом конфи и свежим огурцом	15 гр	50
Клаб-сендвич с беконом и томатом	35 гр	75
Клаб-сендвич с цыпленком и соленым огурцом	35 гр	70
Ростбиф с огурцом на крекере с луком фри	35 гр	65
Тост с колбасой и огурцом	30 гр	50
Тост с ветчиной и Черри	30 гр	50

{ морепродукты и рыба }

Брускетта с тунцом, свежим огурцом и перепелиным яйцом	40 гр	70
Брускетта с лососем слабой соли, свежим огурцом и	40 гр	90
структурированной икрой		
Эклер с тар-таром из лососем, свежего огурца и авокадо	40 гр	90
Эклер с тар-таром из тигровых креветок, огурца, сладкого чили и	40 гр	120
масла из кинзы		
Воздушная булочка с салатом чука, свежим огурцом и ореховым	20 гр	60
соусом		
Ржаной тост с сельдью, картофельным муссом и маринованным	30 гр	55
луком		
Тост с тар-таром из лосося, свежего огурца и авокадо	25 гр	70
Сендвич-канапе с лососем и свежим огурцом	15 гр	70
Клаб-сендвич с лососем слабой соли, сливочным сыром и свежим	35гр	80
огурцом		
Классический бутерброд с красной лососевой икрой и творожным	35 гр	125
СЫРОМ		

МИНИ-ЗАКУСКИ { с хлебной основой }

{ овощные & сыры }

Брускетта с вялеными томатами, сливочным сыром, соусом песто и	40 гр	85
оливковым тапенадом		
Брускетта с сыром Дор блю, вяленым инжиром и черничным	40 гр	85
конфитюром		
Эклер с печеным болгарским перцем, томатами, рассольным сыром,	40 гр	65
песто и маслинами		
Эклер с голубым сыром, карамелизированной грушей, грецким	40 гр	85
орехом и медом		
Эклер с моцареллой, томатами, рукколой и Песто	40 гр	90
Грилеванный халуми на тосте с мятой и свежим огурцом	35 гр	85
		00

{круассаны}

Круассан с лососем, свежим огурцом, рукколой и творожным сыром	90 гр	160
Круассан с ветчиной, сыром и томатом	90 гр	120
Круассан с бужениной, вяленым томатом, шпинатом и соусом Песто	90 гр	150
Круассан с пармой, грушей, рукколой и соусом из сыра Дор блю	90 гр	160

{ мини-бургеры }

Мини-бургер с лососем	25 гр	80
Мини-бургер с курицей	25 гр	60
Мини-бургер с ростбифом	25 гр	75
Мини-бургер с бужениной	25 гр	65
Мини-бургер с индейкой	25 гр	70





СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE

[•] мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

{ Подача в мармитах }



СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE



-рыбные

рысные		
Мини-шашлычок из королевских креветок	50 гр	300
Мини-шашлычок из кальмара	50 гр	150
Мини-шашлычок из морских гребешков	40 гр	400
Мини-шашлычок из лосося	50 гр	250
Гигантские мидии запеченные с сыром	40 гр	165
Рулады из сибаса	70 гр	350
Рулады из окуня, фаршированные креветками и	70 гр	320
кальмарами		
- мясные	50 гр	135
Мини-шашлычок из куриного филе с беконом	50 гр 50 гр	150
Мини-шашлычок из свинины	50 гр 50 гр	120
Мини-шашлычок из цыпленка и овощей	50 гр 50 гр	120
Шпажка с ростбифом, бейби-картофелем и опалеными	50 гр	120
томатами	50 гр	160
Филе утки с брусничным с соусом	50 гр	160
Тальятта из телятины с грибным соусом	50 гр	100
Рулет из цыпленка и шампиньонов	30 гр	89
Митболл - мясные шарики	50 гр	180
Кебаб из ягненка	·	
- овощные		
Мильфей из овощей (кукуруза, перец, цуккини, баклажан)	40 гр	120
Запеченные шампиньоны с сыром (2-3 шт)	40 гр	90
Картофельные дольки с розмарином и паприкой	50 гр	60







ХЛЕБНЫЙ	
БУФЕТ	

пшеничная булочка 30 гр	20
Ржаная булочка 30 гр	25
Чиабатта20 гр	10
Лаваш тонкий/толстый30 гр	20
Гриссини с пармезаном (2 шт)10 гр	15
Традиционный хлеб15 гр	5

	Сливочно-горчичный соус	90
	Грибной соус	100
СОУС	Соус блю-чиз	120
100 гр.	Брусничный соус	80
	Соус помидоро-гриль	80



ГАСТРОСТАНЦИИ

Mrob

н920 Персон









ГАСТРОСТАНЦИИ



Бургер с говяжьей котлетой Хот дог с сосиской

250 гр

400

220 гр

320

Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором. В случае отсутствия на площадке станции с мангалом и углем, мангал предоставляется за дополнительные деньги с учетом транспортных работ и работы грузчиков.



конфитюр, сгущенное молоко, шоколад, ягоды

3000 гр 3500,-

на 20 Персон 60 Глинов



Шоколадный фонтан с фруктами и маршмеллоу cog 6000 26

2000 гр

5000,-

на 10-15 Персон

DOHOMB

Донат глазированный

70 гр

150-

Все станции сопровож даются необходимым техно.

Маршмелло

на 10-15 Персон

Станция с маршмеллоу (40 шпажек)

> 700-120 гр

ДЕСЕРТЫ

LF Catering

СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE

Тирамису	30 гр	100
Панакотта	30 гр	100
Клубника в шоколаде	35 гр	90
МиниНаполеон	35 гр	95
МиниМедовик	35 гр	90
Капкейк	60 гр	200
Шоколадный щербет с орехами	30 гр	100
Эклер с творожным муссом и сахарной пудрой	40 гр	120
Донат с глазурью	70 гр	150
Кейк-попс	50 гр	90
Фруктово-ягодная сфера	80 гр	
Безе (Зшт)	10 гр	200
Макаронс	20 гр	50
	1	150











выпечка

	Мини-перепечи с капустой	30 гр	45
	Мини-перепечи с мясом	30 гр	55
	Мини-перепечи с грибами	30 гр	50
	Печеные мини-пирожки с капустой	30 гр	40
	Печеные мини-пирожки с луком и яйцом	30 гр	45
	Печеные мини-пирожки с картофелем и грибами	30 гр	45
	Печеные мини-пирожки с печенью	30 гр	45
	Печеные мини-пирожки с мясом	30 гр	50
	Мини-чебуреки с мясом	25 гр	50
	Блин классический	25 гр	35
	Блин фаршированный мясом	45 гр	60
	Блин фаршированный яблоком	45 гр	50
States	Рогалики с конфитюром	20 гр	40
	Дапиш с фруктами	40 гр	60
all.	Слоеная корзинка с творогом, кусочками шоколада и	40 гр	70
Carlo And	грецкого ореха		
	Круассан шоколадный	70 гр	150
	Кантуччи с миндалем	15 гр	55
	Синнабон в сливочной глазури	40 гр	60
100	Сладкая слойка с яблоком	40 гр	45
	Сладкая слойка с черной смородиной	40 гр	45
	Закрытый пирог с горбушей	1000 гр	850
	Закрытый пирог с мясным фаршем	1000 гр	900
	Открытый пирог с ягодным миксем	1000 гр	750

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



СЛУЖБА КЕЙТЕРИНГА LA FOURCHETTE



Куриные нагетсы (3 шт.в порции)	90 гр	220
Два Мини шашлычок из цыпленка		250
Корн-дог	40 гр	70
Пицца с ветчиной и грибами	500 гр	500
Пицца с колбасой и томатами	500 гр	600
Картофельное сливочное пюре с фрикадельками	120 гр	210
из цыпленка		
Фарфалле с молочной сосиской	120 гр	180
Картофель фри	80 гр	150
Традиционный Оливье	50 гр	95
Мини-бургер с курицей	25 гр	60
Мини-бургер с индейкой	25 гр	60
Клаб-сендвич с беконом и томатом	35 гр	75
Клаб-сендвич с цыпленком и соленым огурцом	35 гр	70
Овощные палочки со сливочным дипом	40 гр	65
Фруктовое канапе (ананас, виноград, киви)	30 гр	65
Сырники с ягодным конфитюром (в порции 2	60 гр	80
сырника)		
Блинчики со сметаной и клубничным джемом (3	100 гр	90
блина в порции)	,	
Круассан с нутеллой и бананом	45 гр	80
Кейк-попс	50 гр	80
Поп-корн в стаканчике	30 гр	60

НАПИТКИ

Морс клюквенный	100 мл	250
Морс ягодный	1000 мл	250
Морс облепиховый	1000 мл	250
Лимонад классический	1000 мл	300
Лимонад Мохито безалкогольный	1000 мл	300
Лимонад ягодный	1000 мл	300
Чайно-кофейная станция на 30 Персон	8000 мл	3500
Минеральная вода	500 мл	100
Сок	1000 мл	350

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТО, ЧТО В ОРГАНИЗАЦИИ СВОЕГО СОБЫТИЯ
ВЫ ОБРАТИЛИСЬ К НАШИМ УСЛУГАМ! МЫ СДЕЛАЕМ ВСЕ
ВОЗМОЖНОЕ, ЧТОБЫ ПРЕДСТОЯЩЕЕ СОТРУДНИЧЕСТВО
ОКАЗАЛОСЬ ПЛОДОТВОРНЫМ И ПРИЯТНЫМ, А МЕРОПРИЯТИЕ
ПРОШЛО НА ВЫСОКОМ УРОВНЕ