

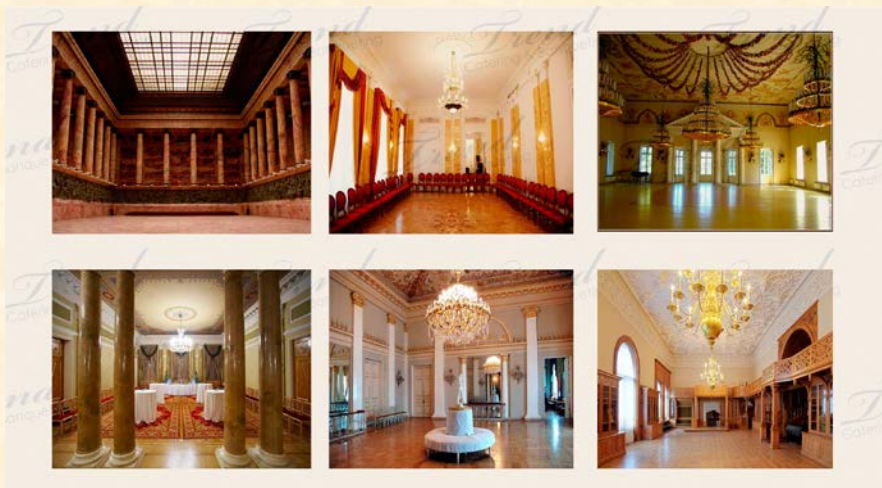
Trend
Catering & Banqueting

trend-com.ru

Событие
Фуршеты



Место проведения
Выбранная Вами площадка





trend-com.ru

Уважаемые коллеги!

Компания Trend-Catering предлагает Вам следующие варианты меню на наш взгляд наиболее подходящие для Вашего события.

Обращаем Ваше внимание, что Вам может быть выставлен дополнительный счет за работу персонала и доставку оборудования

В случае если у Вас возникнут вопросы, пожалуйста, свяжитесь со мной по телефону, и я с удовольствием отвечу на них.

С наилучшими пожеланиями,

Команда Trend-Catering

Офис.: +7 (812) 932-71-16

E-mail: info@trend-com.ru

Сайт.: www.trend-com.ru

Группа VK: <http://vk.com/trendcom>

Доставку каталогов с вариантами накрытий, коллекциями бокалов, фарфора, элементов оформления и декораций Вы можете заказать у менеджеров в нашем офисе по телефону: +7 (812) 932-71-16

*Также со всеми коллекциями банкетного оборудования Вы можете ознакомиться в оборудованном **show-room** по адресу: 13-линия В.О. д.78 офис 436*



trend-com.ru

Специальное предложение
по проведению фуршетов

Предлагаем Вам следующие варианты

Фуршет №1

Канпе

Трюфель из гамбас и мякоти кокоса

*Мозаика из лосося и манго**

Парфе из зеленой спаржи

Парфе из сыра Рокфор с грецким орехом и галетами-карри

Канпе на тосте

с лососем и желе из клюквы

с утиной печенью и желе из манго

с цыпленком карри и желе из томатов

Канпе на шпажке

Кубик лосося с молодым горошком

Пармская ветчина с ломтиком дыни

Курица карри с томатами черри

Стебель сельдерея с сыром Бри

Фрукты на шпажке

Десерты

Финансие

Шоколадные трюфеля

Петифюры

Французские макароны

Напитки

Лимонад - сорбе из мяты, апельсина, персика и лимона

Домашний лимонад с фруктами

Минеральная вода

Выбор морса

Чай, кофе

Стоимость на человека 1 000 рублей

Фуршет №2

Холодный буфет

Гравлакс из лосося, сервируется соусом из ели

Альпийские ветчины и колбасы

Ломтики копченого мяса цыпленка с лесными ягодами

Французские сыры с медом и орешками

Старорусские разносолы

Свежие фрукты и ягоды

Мини-конвертики

Мини конвертик с муссом из форели

Мини-конвертик с муссом из цыпленка с фисташками

Мини-конвертик с кремом из зеленой спаржи

Life station (анимация)

Листовые салаты с различными ингредиентами и соусами

Кейк-салаты

Кейк-салат с весенними овощами, сервируется соусом бальзамик на бисквите из пармезана

Кейк-салат из тунца с молодыми овощами и шпинатом, сервируется сливочным соусом из васоби

Мариньеры

Королевская креветка со свежей зеленью

Кубик лосося с зеленым яблоком

Пармская ветчина с клубникой

Террин из Foie Gras с канкассе из томатов

Спаржа с овощами

Свежие овощи

Станция спринг и фреш роллов

Спринг-ролл с морской капустой и копченым угрем

Фреш-ролл с тунцом и маринованными водорослями

Спринг-ролл с креветками и овощами

Фреш-ролл с говядиной, беби овощами в кунжутном соусе

Спринг-ролл с пекинской уткой

Фреш-ролл из свежих овощей и соусом Тонккацу

Русская станция (анимация)

Красная икра с блинчиками и традиционными русскими гарнирами

Мини-блины с лососем

Мини-блины с паштетом из говядины

Мини-блины с паштетом из цыпленка

Мини-блины с картофелем и грибами

Мини-шашлычки

Мини-шашлычки из лосося

Мини-шашлычки из телятины

Мини-шашлычки из курицы

Горячие блюда

Запеченные морепродукты в сливочном соусе

Бефстроганов

Жульен из белых грибов

Кус-кус с фисташками

Гарниры

Молодой картофель с зеленью

Ризотто со спаржей

Овощи гриль

Десертная станция

Фруктовые и ягодные сорбеты

Домашнее мороженное

Чизкейк из свежей клубники

Шоколадные трюфеля

Французские макароны

Напитки

Минеральная вода 200 мл

Выбор сока 200 мл

Домашний морс 200 мл

Чай, кофе

Стоимость на человека 1 500 рублей





trend-com.ru

Фуршет №3

Канاپе

*Мозаика из лосося и манго**

Парфе из зеленой спаржи

Трюфель из гамбас и мякоти кокоса

Цыпленок с золотым изюмом и ломтиками сливы

Канاپе с ломтиками салями и прованскими травами

Парфе из сыра Рокфор с грецким орехом и галетами-карри

Канاپе на шпажке

Лосось с зелёными яблоком

Угорь в соевом соусе с зеленью

Пармская ветчина с ломтиком дыни

Курица карри с томатами черри

Стебель сельдерея с сыром Бри

Фрукты на шпажке

Канاپе на тосте

Ла пате бриссе:

с лососем и желе из клюквы

с цыпленком карри и мармеладом из томатов

с утиной печенью и желе из манго

Анимационная станция

Ломтики теплого тунца, лосося, телятины

Старорусские разносолы

Свежие овощи

Свежие фрукты и ягоды

Десертная станция

Домашнее мороженное

Фруктовые и ягодные сорбе

Чизкейк из свежей клубники

Шоколадные трюфеля

Французские макароны (красные, синие, белые с нанесением логотипа)

Напитки

Лимонад - сорбе из мяты, апельсина, персика и лимона

Домашний лимонад с фруктами.

Минеральная вода

Выбор морса

Чай, кофе

Стоимость на человека 2 000 рублей

Фушет № 4

Холодный буфет

Салат из краба с ростками бамбука

Гравлакс из лосося, сервируется соусом из ели

Альпийские ветчины и колбасы

Ломтики копченого мяса цыпленка с лесными ягодами

Французские сыры с медом и орешками

Старорусские разносолы

Свежие фрукты и ягоды

Крем-брюле

Крем-брюле из краба с икрой из базилика

Крем-брюле из утиной печени с икрой из бальзамика

Крем-брюле из сыра

Крем-брюле из спаржи с икрой из манго

Life station (анимация)

Листовые салаты с различными ингредиентами и соусами

Мариньеры

Королевская креветка со свежей зеленью

Кубик лосося с зеленым яблоком

Пармская ветчина с клубникой

Цыпленок карри с томатами черри

Террин из Foie Gras с канкассе из томатов

Спаржа с овощами

Моцарелла с томатами черри и базиликом на шпажке

Свежие овощи

Станция спринг и фреш роллов

Спринг-ролл с морской капустой и копченым угрем

Спринг-ролл с тунцом и маринованными водорослями

Спринг-ролл с креветками и овощами

Спринг-ролл с пекинской уткой

Фреш-ролл с курицей, беби овощами в кунжутном соусе

Фреш-ролл из свежих овощей и соусом Тонккацу

Станция суши и сашими (анимация)

Лосось, тунец, угорь, окунь, креветка, цыпленок

Фондю

Сырное фондю с хрустящим багетом

Гризини и фокаччо

Русская станция (анимация)

Красная икра с блинчиками и традиционными русскими гарнирами

Мини-блины с лососем

Мини-блины с паштетом из говядины

Мини-блины с паштетом из цыпленка

Мини-блины с картофелем и грибами



trend-com.ru

Станция WOK

*Креветки Ханой с ароматом лимонника и мяты сервируются рисовой лапшой
Говядина по – тайски: говядина, рисовая вермишель, карри
Утка по лаоски: вермишель «Удон», терияки, ананас
Брокколи с маринованным тофу и проростками сои*

Анимационная станция

Ломтики теплого тунца, лосося, телятины

Якитори – гамбас

Якитори-лосось

Якитори – говядина

Якитори – курица

Якитори-овоци

Старорусские разносолы

Свежие овощи

Горячие блюда в Шодедо

Жульен из белых грибов

Гратан

Мерлуа из овощей

Гарниры

Молодой картофель с зеленью

Ризотто со спаржей

Овощи гриль

Молекулярная кухня

Вишня из козьего сыра, под дымом из апельсина.

Вишня из утиной печени в велюре.

Сорбе

Фруктовые и ягодные сорбеты

Зеленое яблоко с кальвадос

Персик с ромом

Клюква с водкой

Шоколадный трюфель с икрой из бейлиса

Подкопченный сорбе из антоновки

Палтус с сорбе из рукколы

Десертная станция

Домашнее мороженное

Чизкейк из свежей клубники

Шоколадные трюфеля

Французские макароны (красные, синие, белые с нанесением логотипа)

Напитки

Лимонад - сорбе из мяты, апельсина, персика и лимона

Домашний лимонад с фруктами

Минеральная вода

Выбор морса

Чай, кофе

Стоимость на человека 2 500 рублей



Trend
Catering & Banqueting

trend-com.ru



Trend-Catering
Catering&Banqueting
www.trend-com.ru



ТАК ЖЕ В СТОИМОСТЬ НАШИХ УСЛУГ УЖЕ ВКЛЮЧЕНЫ

- *Приготовление и сервировка блюд в соответствии с выбранным меню*
- *Подбор площадок для проведения мероприятий*
- *Вся необходимая мебель, оборудование и коллекция фарфора и бокалов*
- *Печать меню на бланках*
- *Доставка необходимого оборудования на мероприятие в пределах КАД*
- *1 официант на 10-12 человек для ужина и 1 официант на 20-30 человек для буфета, 1 Старший метрдотель*
- *Необходимый технический персонал*
- *Аренда оборудования*
- *Дегустации в собственном SHOW-ROOM и на выезд*

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

- *Аренда тентовых конструкций*
- *Флористическое оформление*
- *Световое и музыкальное оборудование*
- *Услуги сомелье*
- *Кастинг официантов*
- *Организацию фейерверков и лазерных шоу*

***ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ
В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНЫ ВСЕ НАЛОГИ***