

Catering & Banqueting
Trend

- Кейтеринг
- Загородные площадки для событий
- Гастро-паб

EVENT КОМПАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА

страсть к высокой кухне
– рецепт нашего успеха



- Свадьбы под ключ и романтические вечера
- Корпоративы и тимбилдинги
- Кейтеринг, банкеты, кофе-брейки и ВВQ
- База отдыха «Драгунский ручей»

Навигация по презентации

(кликните на нужный раздел, гиперссылки где подчеркнут текст)

О КОМПАНИИ
«TREND-
COMPANY»

Кейтеринг

сферы деятельности

наши преимущества

условия заказа

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ

корпоративное питание

Гастро-паб «PUB357»

о пабе

мероприятия

меню паба

площадки для событий

База отдыха «Драгунский ручей»

Банкетный зал «На прудах»

Панорамный ресторан на Неве

Загородная усадьба «Таменгонт»

Всесезонный шатер Таменгонт

Контакты

Меню

дополнительные
опции

События «под ключ»

выездная регистрация

оформление

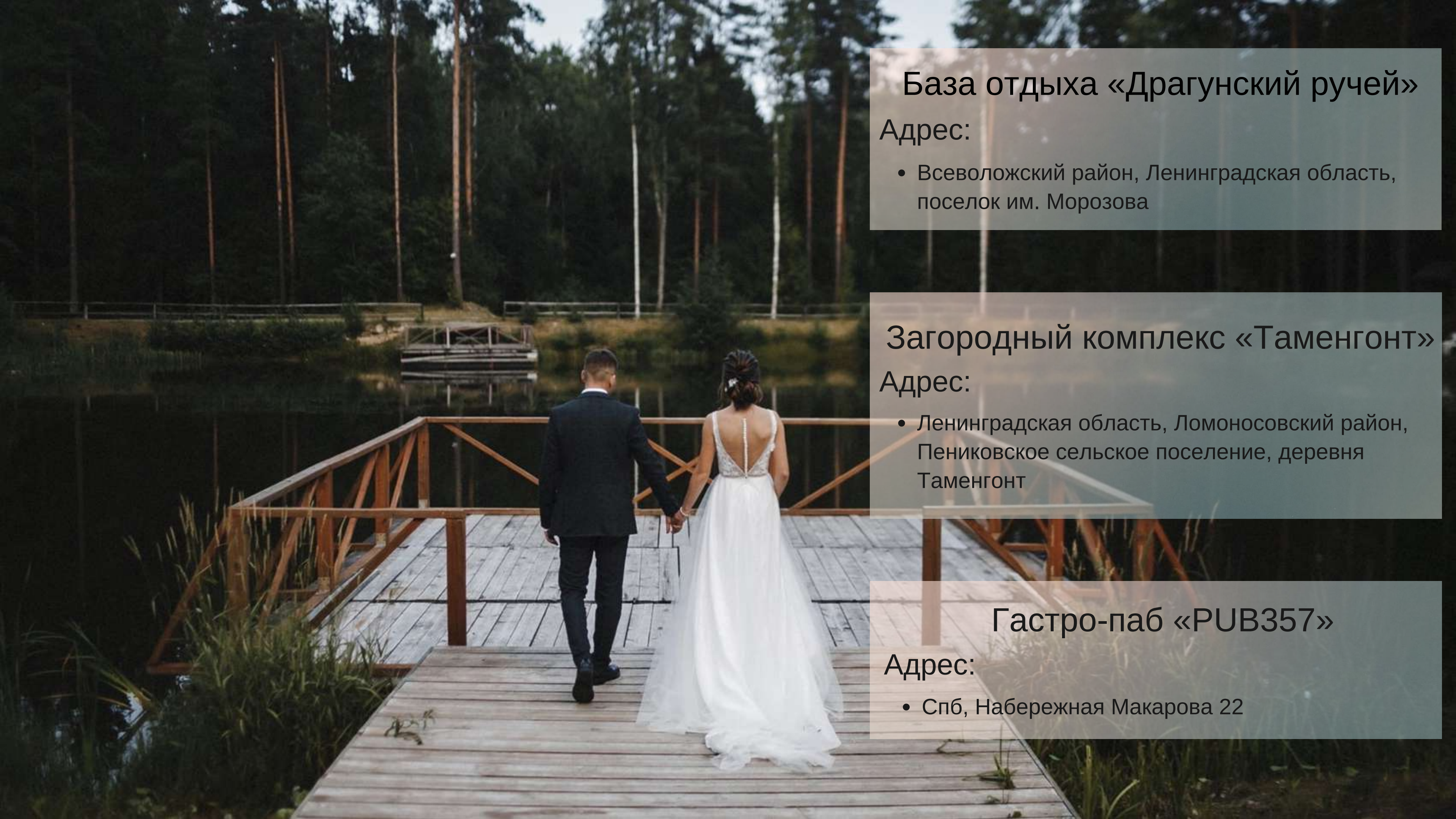
программа

трансфер

проживание за городом

Trend-cake

Свадебные и праздничные
торты

A wedding couple is seen from behind, walking away on a wooden bridge that spans across a pond. The groom is wearing a dark suit, and the bride is in a long, white, backless wedding dress. The background is a dense forest of tall, thin trees, likely pines or birches, under a soft, overcast sky. The bridge has a simple wooden railing and is made of light-colored wooden planks. The water in the pond is calm, reflecting the surrounding greenery.

База отдыха «Драгунский ручей»

Адрес:

- Всеволожский район, Ленинградская область, поселок им. Морозова

Загородный комплекс «Таменгонт»

Адрес:

- Ленинградская область, Ломоносовский район, Пениковское сельское поселение, деревня Таменгонт

Гастро-паб «PUB357»

Адрес:

- Спб, Набережная Макарова 22

← [Назад](#)

Панорамный банкетный зал «На Прудах»

Адрес: Всеволожский район, Ленинградская область,
поселок им. Морозова

Большой светлый зал, который находится в уединенном уголке базы отдыха «Драгунский ручей».

Из панорамных окон открывается живописный вид на пруд и хвойный лес, рядом расположен пирс и беседка, идеально подходящие для проведения выездной регистрации брака.

Зал находится в отдалении от домиков для отдыхающих, и потому так прекрасно подойдет для проведения вашего праздника.

Общая площадь зала: 306 кв.м.
Банкетная рассадка: до 120 персон
Фуршет: до 200 персон



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

Банкетный зал «На Прудах»

БУДНИ (ПН-ЧТ) –

депозит от 124 000 руб
аренда от 30 000 руб

При достижении депозита
в 229 000 руб
аренда не оплачивается

При бронировании
площадки

пакет №1 **или** пакет №2
дополнительных услуг
стоимостью 33 990 руб

В ПОДАРОК

ВЫХОДНЫЕ (ПТ-ВС) –

депозит от 149 000 руб
аренда от 40 000 руб

При достижении депозита
в 259 000 руб
аренда не оплачивается

В депозит входит:

- Банкетное меню от 2990 руб/на гостя (есть возможность корректировки меню, составление индивидуального варианта)
- Пробковый сбор (290 руб/на гостя 18+)
- Сервисное обслуживание (10% от заказа по меню)
- Дополнительные услуги из Каталога услуг
- Заказ шашлыков в сыром/готовом виде на следующий день

В аренду входит:

- Аренда зала и окружающей территории (на время мероприятия на территорию не допускаются посторонние)
- Банкетная мебель
- Клининг / Парковка / Обеспечение безопасности
- Ресторан предоставляется до 23:00, продление – 10 000 руб/час

Банкетный зал «На Прудах»

ПАКЕТ №1

СТОИМОСТЬЮ 33 990 рублей

В ПОДАРОК* при заказе мероприятия

**на выбор пакет №1 или пакет №2*

- Техническое оснащение площадки (Колонки – 2шт, Микшерный пульт – 1шт, Радиомикрофон – 2шт + Световые головы – 3шт);
- Декор и цветочное оформление столов для гостей и зала (Классический стиль или Эко-стиль);
- План рассадки и номерки на столы (594 x 420 мм (A2), размещен на мольберте, отпечатан в типографии по заранее согласованному макету);
- Коттедж для молодоженов* (*скидка 50% на 6-местный коттедж на базе отдыха Драгунский ручей на 1 сутки. Заезд с 18:00, выезд в 17:00 следующего дня);
- Шоу-блюдо от шеф-повара "Индейка фламбе" (Фламбирование – прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливается коньяком, бренди или другим крепким алкогольным напитком и поджигают. Спирт быстро выгорает, а у блюда появляются неподражаемый вкус и аромат).



Банкетный зал «На Прудах»

ПАКЕТ №2

СТОИМОСТЬЮ 33 990 рублей

В ПОДАРОК* при заказе мероприятия

**на выбор пакет №1 или пакет №2*

- Аренда площадки для выездной регистрации (Специально отведенное место с красивым фоновым пейзажем и возможностью комфортной организации);
- Декор арки выездной регистрации (Цветочные композиции real touch);
- Оформление столика регистратора;
- Стулья Chiavari для гостей (20 белых стульев с белыми подушками);
- Шкатулка для колец (Декоративная шкатулка для колец, чтобы каждая деталь была идеальной);
- Звуковое оборудование для церемонии регистрации (Две колонки, микшерный пульт, микрофон, коммутация);
- Ретро-гирлянды (3 гирлянды длиной по 3 м каждая, использованные для декора площадки выездной регистрации);
- Бонбоньерки для гостей (Индивидуальные комплименты для каждого гостя: печенье с пожеланиям);
- Мини-фуршет для гостей (Фруктовая тарелка и безалкогольные напитки – до 60 гостей).



Банкетный зал «На Прудах»

ПАКЕТ №3

стоимостью 43 990 рублей*

при заказе мероприятия

**оплачивается отдельно*

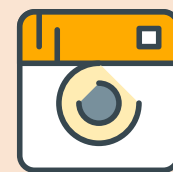
- Горка шампанского (Специально оборудованный, светящийся стол, красивые бокалы, украшенные десертными вишенками. При наполнении горка окутывается белым паром (взаимодействие игристого вина и сухого льда в бокалах. Алкоголь не включен в стоимость);
- Торжественная презентация Свадебного торта с мини-фейерверками и сухим льдом (Тележка для вывоза торта, холодные фонтаны – 4 шт, сухой лед);
- Кальянная лаунж-зона (Атмосферная лаунж-зона с пуфами и пледами. Время работы – 3 часа. Кальяны – 2 шт, пуфы, чай – 0,5 л (черный, молочный улун или фруктовый);
- Приветственный фуршет с молекулярной кухней (2 позиции закусок на выбор – 20-60 г , минеральная вода – 200 мл, домашний морс – 200 мл);
- Chocolate bar – Шоколадный фонтан (Молочный бельгийский шоколад высшего качества Callebaut – 1 кг, свежие фрукты – 300 г, marshmallow – 150 г);
- Бенгальские огни (Бенгальские огни 30 см, газовая горелка).



Фотогалерея

Банкетного зала «На Прудах»

*Больше фотографий и видео
в нашей группе вконтакте*



[wedtrendsrb](https://www.instagram.com/wedtrendsrb)



[← Назад](#)

Панорамный ресторан «На Неве»

Адрес: Всеволожский район, Ленинградская область,
поселок им. Морозова

Ресторан с высокими потолками, панорамными окнами и прилегающей террасой находится у самого берега Невы. Из окон открывается живописный вид на лесную зону и реку.

Внутри установлены мини-сцена, три плазменные панели, комплект звукового и светового оборудования, барная стойка.

Зал пользуется спросом для проведения банкетов и свадебных торжеств. У кромки воды расположена беседка, где есть возможность организовать молодоженам церемонию регистрации брака.

Общая площадь зала: 400 кв.м.

Банкетная рассадка: до 300 персон (+ терраса 100 персон)

Фуршет: до 400 персон



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

Панорамный ресторан «На Неве»

БУДНИ (ПН-ЧТ) –

депозит от 165 000 руб
аренда от 30 000 руб

При достижении депозита
в 249 000 руб
аренда не оплачивается

При бронировании
площадки

пакет №1 + пакет №2
дополнительных услуг
стоимостью 33 990 руб

В ПОДАРОК

ВЫХОДНЫЕ (ПТ-ВС) –

депозит от 247 000 руб
аренда от 40 000 руб

При достижении депозита
в 359 000 руб
аренда не оплачивается

В депозит входит:

- Банкетное меню от 2990 руб/на гостя (есть возможность корректировки меню, составление индивидуального варианта)
- Пробковый сбор (290 руб/на гостя 18+)
- Сервисное обслуживание (10% от заказа по меню)
- Дополнительные услуги из Каталога услуг
- Заказ шашлыков в сыром/готовом виде на следующий день

В аренду входит:

- Аренда зала и окружающей территории (на время мероприятия на территорию не допускаются посторонние)
- Банкетная мебель
- Клининг / Парковка / Обеспечение безопасности
- Ресторан предоставляется до 23:00, продление – 10 000 руб/час

Банкетный зал «На Неве»

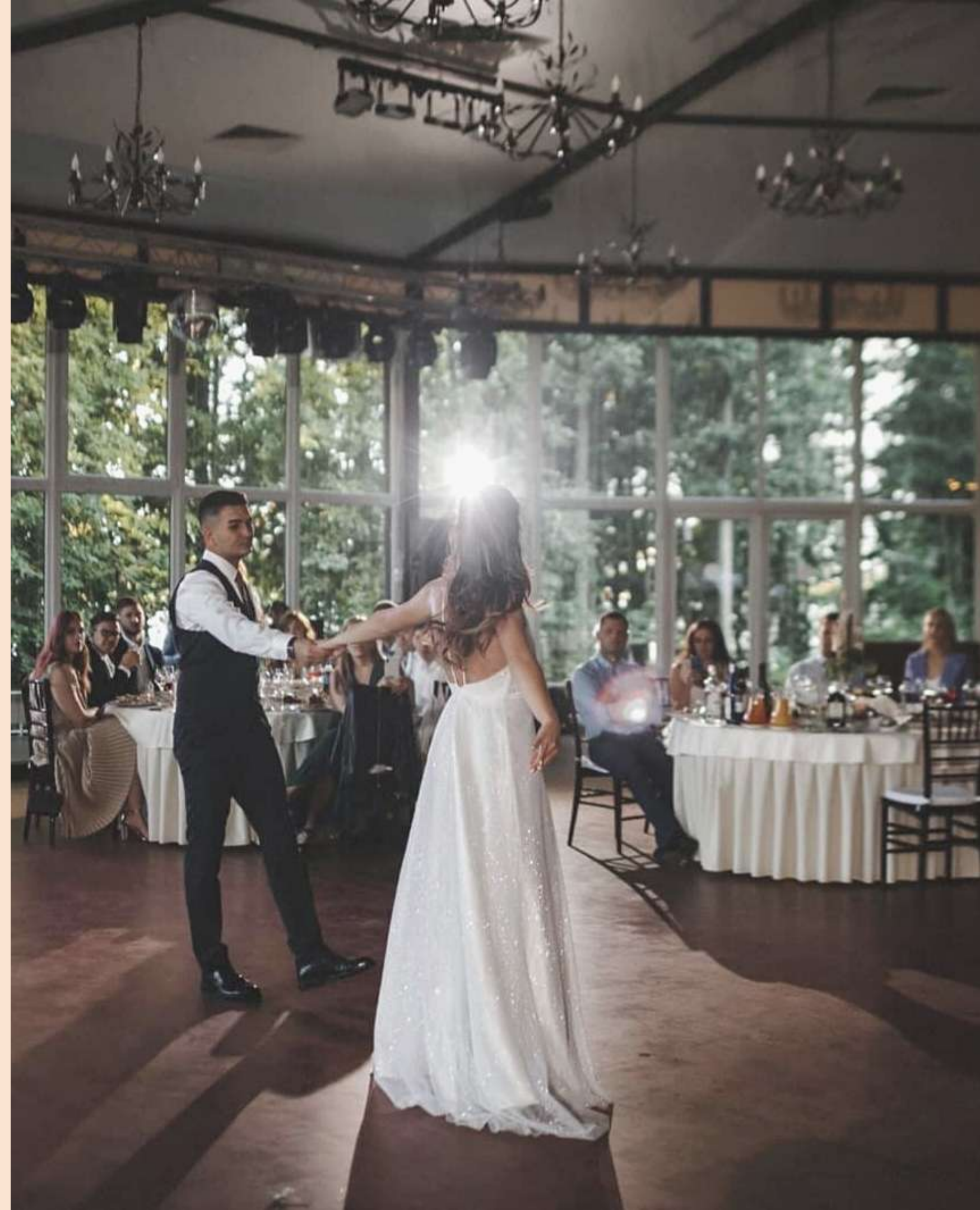
ПАКЕТ №1

СТОИМОСТЬЮ 33 990 рублей

В ПОДАРОК* при заказе мероприятия

**пакет №1 + пакет №2*

- Декор и цветочное оформление столов для гостей и зала (Классический стиль или Эко-стиль);
- План рассадки и номерки на столы (594 x 420 мм (A2), размещен на мольберте, отпечатан в типографии по заранее согласованному макету);
- Коттедж для молодоженов (6-местный коттедж на базе отдыха Драгунский ручей на 1 сутки. Заезд с 18:00, выезд в 17:00 следующего дня);
- Шоу-блюдо от шеф-повара "Индейка фламбе" (Фламбирование – прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливается коньяком, бренди или другим крепким алкогольным напитком и поджигают. Спирт быстро выгорает, а у блюда появляются неподражаемый вкус и аромат).



Банкетный зал «На Неве»

ПАКЕТ №2

стоимостью 33 990 рублей

В ПОДАРОК* при заказе мероприятия

**пакет №1 + пакет №2*

- Аренда площадки для выездной регистрации (Специально отведенное место с красивым фоновым пейзажем и возможностью комфортной организации);
- Декор арки выездной регистрации (Цветочные композиции real touch);
- Оформление столика регистратора;
- Стулья Chiavari для гостей (20 белых стульев с белыми подушками);
- Шкатулка для колец (Декоративная шкатулка для колец, чтобы каждая деталь была идеальной);
- Звуковое оборудование для церемонии регистрации (Две колонки, микшерный пульт, микрофон, коммутация);
- Ретро-гирлянды (3 гирлянды длиной по 3 м каждая, использованные для декора площадки выездной регистрации);
- Бонбоньерки для гостей (Индивидуальные комплименты для каждого гостя: печенье с пожеланиям);
- Мини-фуршет для гостей (Фруктовая тарелка и безалкогольные напитки – до 60 гостей).



[← Назад](#)

Банкетный зал «На Неве»

ПАКЕТ №3

стоимостью 43 990 рублей

В ПОДАРОК* при заказе мероприятия

**оплачивается отдельно*

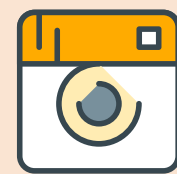
- Горка шампанского (Специально оборудованный, светящийся стол, красивые бокалы, украшенные десертными вишенками. При наполнении горка окутывается белым паром (взаимодействие игристого вина и сухого льда в бокалах. Алкоголь не включен в стоимость);
- Торжественная презентация Свадебного торта с мини-фейерверками и сухим льдом (Тележка для вывоза торта, холодные фонтаны – 4 шт, сухой лед);
- Кальянная лаунж-зона (Атмосферная лаунж-зона с пуфами и пледами. Время работы – 3 часа. Кальяны – 2 шт, пуфы, чай – 0,5 л (черный, молочный улун или фруктовый);
- Приветственный фуршет с молекулярной кухней (2 позиции закусок на выбор – 20-60 г, минеральная вода – 200 мл, домашний морс – 200 мл);
- Chocolate bar – Шоколадный фонтан (Молочный бельгийский шоколад высшего качества Callebaut – 1 кг, свежие фрукты – 300 г, marshmallow – 150 г);
- Бенгальские огни (Бенгальские огни 30 см, газовая горелка).



Фотогалерея

Панорамного ресторана на Неве

*Больше фотографий и видео
в нашей группе вконтакте*



[wedtrendsrb](https://www.instagram.com/wedtrendsrb)



← [Назад](#)

Всесезонный шатер в загородной усадьбе Таменгонт

Адрес: Ленинградская область, Ломоносовский район,
Пениковское сельское поселение, деревня Таменгонт

Просторный шатер на территории базы отдыха Таменгонт отлично подойдет для банкета или фуршета, расположенное рядом поле – для конкурсов и танцев, а берег у пруда – для кальянной лаундж-зоны. И ограничений по времени нет!

Шеф-повар усадьбы приготовит для вашего праздника блюда с мангала, из тандыра и русской печи из свежих фермерских продуктов.

Чистый воздух, русская баня, пруд и уютные коттеджи общим размещением до 45 гостей – идеальное место для празднования за городом!

Общая площадь шатра: 146 кв.м.
Банкетная рассадка: до 85 персон
Фуршет: до 100 персон



УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

Всесезонный шатер Таменгонт

БУДНИ (ПН-ЧТ) –

депозит от 99 000 руб
аренда от 25 000 руб

При достижении депозита
в 179 000 руб
аренда не оплачивается

При бронировании
площадки
пакет дополнительных
услуг
стоимостью 33 990 руб

В ПОДАРОК

ВЫХОДНЫЕ (ПТ-ВС) –

депозит от 119 000 руб
аренда от 30 000 руб

При достижении депозита
в 199 000 руб
аренда не оплачивается

В депозит входит:

- Банкетное меню от 2990 руб/на гостя (есть возможность корректировки меню, составление индивидуального варианта)
- Пробковый сбор (290 руб/на гостя 18+)
- Сервисное обслуживание (10% от заказа по меню)
- Дополнительные услуги из Каталога услуг
- Заказ шашлыков в сыром/готовом виде на следующий день

В аренду входит:

- Аренда зала и окружающей территории (на время мероприятия на территорию не допускаются посторонние)
- Банкетная мебель
- Клининг / Парковка / Обеспечение безопасности
- Ресторан предоставляется до 23:00, продление – 10 000 руб/час

Всесезонный шатер в загородной усадьбе Таменгонт

ПАКЕТ стоимостью 33 990 рублей В ПОДАРОК при заказе мероприятия

- Техническое оснащение площадки (Колонки – 2шт, Микшерный пульт – 1шт, Радиомикрофон – 2шт + Световые головы – 3шт);
- Декор и цветочное оформление столов для гостей и зала (Классический стиль: текстиль цвета айвори + белоснежные салфетки, оформление столов гостей цветами Real Touch на высокой подставке – 5шт, стулья Chiavari или стулья в белых текстильных чехлах на выбор);
- Декор и цветочное оформление президиума – стол молодоженов (Классический стиль: текстиль, оформление стола молодоженов цветами Real Touch – 2шт, насыпные свечи – 6шт, фонарики – 2шт);
- Приветственный фуршет с молекулярной кухней (2 позиции закусок на выбор – 20-60 г , минеральная вода – 200 мл, домашний морс – 200 мл);
- Кальянная лаунж-зона (Атмосферная лаунж-зона с пуфами и пледами. Время работы – 3 часа. Кальяны – 2 шт, пуфы, чай – 0,5 л (черный, молочный улун или фруктовый).



Фотогалерея

Всесезонный шатер Таменгонт

*Больше фотографий и видео
в нашей группе вконтакте*



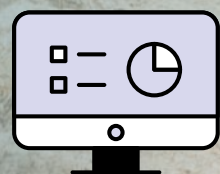
usadba_tamengont



Каталог Услуг

- выездная регистрация
- оформление
- программа
- угощения для гостей
- трансфер
- торты
- welcom-меню
- меню
- проживание

Каталог услуг включает
подробное описание, больше
фотографий Вы можете
посмотреть на нашем сайте:



trend-com.ru



Дополнительные опции

Выездная регистрация

Выездная регистрация – это романтично и торжественно.

Она постепенно становится популярной заменой церемонии в ЗАГСе. И неспроста, ведь такая регистрация позволяет создать более спокойную и душевную атмосферу, избежать спешки, городских пробок и большого скопления незнакомых людей.

С юридической точки зрения выездная регистрация не имеет силы. Перед гостями разыгрывается красивая театральная постановка с участием молодоженов, где влюбленная пара клянется друг другу в верности и любви.

- Круглая арка
- Цветочные композиции «Real touch» на свадебную арку (2 шт). В длину по 60см
- Стулья кьявари
- Столик для выездной регистрации
- Шкатулка для колец

Стоимость: 16 990 рублей



[← Назад](#)

Классический стиль

Оформление площадки мероприятия

Real Touch – это искусственные цветы нового поколения, изготовленные из экологичных полимеров (силикона и латекса).

Максимально реалистичные не только на вид, но и на ощупь. Созданные вручную, они полностью повторяют каждую деталь живого цветка, от нежных лепестков до пыльцы на тычинках.

Цвета и оттенки торжества: белый цвета и его мягкие оттенки, а именно: кремовый, жемчужный, айвори, ледяной с оттенком голубизны, серебристый.

Классика всегда вне времени, актуальна вчера, сегодня и завтра!



Стоимость: 29 990 рублей

В оформление входит:

- базовый текстиль цвета айвори
- белоснежные текстильные салфетки
- оформление столов цветами Real Touch на высокой подставке (7шт)
- стулья Наполеон золотого цвета (до 60шт) или стулья в белых текстильных чехлах на выбор
- декорирование бэк-зоны президиума (текстиль, оформление цветами Real Touch (2 шт), насыпные свечи (6 шт), фонарики (2 шт))



← [Назад](#)

ЭКО-СТИЛЬ

Оформление площадки мероприятия

Эко-стиль в первую очередь характеризуется натуральностью и простотой.

Свадьба в таком стиле набирает популярность среди влюбленных пар. Забота о природе, выраженная в оформлении торжества, смотрится очень красиво, а выбор данной тематики означает, что молодожены задумываются о мире, в котором живут.

Выполненный из натуральных материалов, интерьер дает ощущение свежести и единения с природой.

Цветовая гамма – это естественные, природные и приглушенные тона: оттенки зеленого – цвета мха, листвы, травы, и оттенки коричневого, серого и бежевого — цвета камня, почвы, веток, дерева.



Стоимость: 29 990 рублей

В оформление входит:

- базовый белый текстиль, нежно-оливковый раннер из фатина, салфетки цвета «олива»
- декоративные свечи для столов (без поджигания), декоративные цветы в горшке
- спилы натурального дерева (сосна) под тарелки (до 60шт)
- дизайнерские графины, а также фужеры и рюмки из зеленого стекла (до 60 шт)
- стулья Наполеон золотого цвета (до 60шт) или стулья в белых текстильных чехлах на выбор



Дополнительные опции

Декор и оформление



План рассадки гостей
5 490 рублей

Размер 594x420 мм (A2), размещен на мольберте, отпечатан в типографии по заранее согласованному макету

- Номерки на столы
- План рассадки гостей



Воздушные гелиевые шары

30 шт – 3 990 рублей

50 шт – 4 990 рублей

Фольгированные – 890 руб/шт

Фольгированные большого размера, фигурные – 1 390 руб/шт



Именная монограмма на свадьбу
3 990 рублей

Набор декоративных ажурных клеток в стиле «прованс». *Стоимость зависит от размера*



Бонбоньерки для гостей
190 рублей/шт

Индивидуальные комплименты для гостей (конфеты или печенье в индивидуальной праздничной упаковке)



Стулья «Chiavari»

300 руб/шт

(390 мм ширина, 400 мм глубина, 910 мм высота)

Цвет: белый

Материал: дерево

Нагрузка: до 150 кг

Дополнительные опции

Декор и оформление

Оформление президиума
4 990 рублей

Классический стиль

- текстиль (фатиновая юбка стола)
- оформление стола молодоженов цветами Real Touch (2 шт)
- насыпные свечи (6 шт)
- фонарики (2 шт)
- бэк-зона (ширма)

Эко-стиль

- текстиль (фатиновая юбка стола)
- композиции из цветов Real Touch (2 шт)
- насыпные свечи (6 шт)
- фонарики (2 шт)



Бенгальские огни

1 990 руб/10 шт, газовая горелка

Идеальная декорация для фотосессии. Длинные бенгальские огни (30 см) горят 3-5 мин, что гарантирует много качественных фото



Насыпные свечи на президиум

4 490 рублей

5 безопасных, высоких, насыпных свечей создадут теплую, романтическую атмосферу



Ретро-гирлянды

3 490 рублей

(9 метров, лампы накаливания)

Гирлянды для ресторана или террасы. Дополнительный источник приятного теплого света сделает мероприятие более уютным

Дополнительные опции

Декор и оформление

Тяжелый дым
10 990 рублей

Тяжелый дым на свадьбе – это уже не новый, но по-прежнему впечатляющий спецэффект для красивого и необычного торжества

Это тот самый красивый плотный туман, который стелется по полу, окутывает влюбленных и постепенно бесследно тает, позволяя сделать отличные снимки и насладиться волнующей и романтической атмосферой свадебного танца



Торжественная презентация
Свадебного торта
с мини-фейерверками/сухим льдом

1 490 рублей – фейерверки
2 490 рублей – фейерверки и сухой лед

Свадебный торт – это долгожданный герой
вашего торжества



Главный десерт торжества достоин именно
такого появления: яркого и фееричного,
чтобы остаться в памяти каждого гостя

- Тележка для вывоза торта
- Холодные фонтаны (4 шт)
- При 2 490 рублей – сухой лед

Дополнительные опции

Оформление зала и террасы

Газовый обогреватель «Гриб»
(если ваше мероприятие на свежем воздухе)

5 000 рублей (за первые 3 дня)

(450 мм ширина, 450 мм длина,
2000 мм высота)

Мощный и качественный обогреватель.
Благодаря верхней крышке-отражателю
площадь обогрева большая

Радиус обогрева: около 3 метров

**заправка баллона 800 рублей*



Салфетка банкетная

от 65 руб/шт

(450 мм длина, 450 мм ширина)

Цвет: серый, белый, синий

Материал: габардин



Посуда

от 25 рублей (цены указаны за шт)

Тарелки белые – от 30руб

Тарелки цветные – от 100руб

Бокалы прозрачные/цветные – от 25руб

Ножи, вилки, ложки, соусники – от 25руб

и т.д.

Дополнительные опции

Программа

Кальянная лаунж-зона

14 990 рублей/3 часа

Удивить и приятно обрадовать гостей можно с помощью атмосферной кальянной лаунж-зоны с удобными пуфиками и пледами

Идеально для Welcome или для вечера Свадебного торжества.

- Кальяны – 3 шт
- Мягкие пуфы
- Ароматный чай: молочный улун, черный или фруктовый на выбор (чайник 0,5 л)
- *Доп. кальяны: Standard – 1990 рублей, Premium – 2990 рублей*



Фотобудка

16 490 рублей/3 часа

Поможем правильно выбрать место для фотобудки, расскажем, как использовать ее совместно с фотозоной и подберем наилучший дизайн и формат фотографий

Комплект караоке-оборудования

26 990 рублей

Караоке – это потрясающая идея для незабываемого праздника.

Караоке на свадебном торжестве делает атмосферу более душевной!

- Караоке-машина
- 2 колонки + микшер
- Плазма 50 дюймов
- 4 радиомикрофона



Дополнительные опции

Программа

Свадебный распорядитель

29 990 рублей

Свадебный распорядитель – это специалист, который создает свадьбы от А до Я.

Хорошо зная свадебный рынок, тенденции, распорядитель умеет организовать команду, грамотно распределить время и бюджет, а в день свадьбы координирует ее.

Ваш распорядитель сам подберет всех подрядчиков и будет взаимодействовать с ними до и во время мероприятия.

- Взаимодействие с гостями
- Решение организационных вопросов, также форс-мажорных ситуаций
- Координация на мероприятия



Организация торжества

окончательная стоимость обсуждается с Вашим менеджером

Организации любого торжества – это ответственная и сложная задача. И наша цель – помочь ее грамотно решить!

- Ведущий + диджей от 59 990 руб/5ч
- Фотограф от 19 990 руб/4ч
- Видеограф от 24 990 руб/4ч

- Певец от 13 990 руб/час
- Музыкант от 9 990 руб/час
- Фокусник от 14 990 руб/час
- Кавер-группа от 89 990 руб/час
- Танцоры от 6 990 руб/час

- Стилист от 7 990 руб/час
- Визажист от 7 990 руб/час

Дополнительные опции

Техническое оснащение

Комплект звукового и светового оборудования

30 990 рублей

- Колонки JBL EON 615 (4 шт)
- Акустические стойки (4 шт)
- Микшерный пульт YAMAHA
- Микрофоны Sennheiser (2 шт)
- Вся необходимая коммутация
- PAR 64 (8 шт)
- REVO III (2 шт)
- ADJ Aggressor TriLED (2 шт)
- Лазер, стробоскоп
- Световые стойки (2 шт)



Звуковое оборудование

18 990 рублей

- Аренда звука на 2,5 кВт
- Колонки JBL EON 615 (4 шт)
- Акустические стойки (4 шт)
- Микшерный пульт YAMAHA
- Микрофоны Sennheiser (2 шт)
- Вся необходимая коммутация

Световое оборудование

(световые головы) + плазмы

23 990 рублей

- PAR 64 (8 шт)
- REVO III (2 шт)
- ADJ Aggressor TriLED (2 шт)
- Лазер, стробоскоп



Дополнительные опции

Салют

Стоимость: от 34 990 рублей

Каждый из нас по-своему представляет идеальное торжество. Но каждый мечтает о том, чтобы событие было максимально ярким и запоминающимся.

Фейерверк является лучшим решением для грандиозной кульминации вечера, и мы с огромным удовольствием поможем Вам в этом!

- Огромный ассортимент пиротехнических изделий и сценического оборудования
- Команда лицензированных пиротехников с многолетним опытом работы
- Составим индивидуальный сценарий фейерверка, исходя из ваших пожеланий и бюджета
- Согласуем проведение фейерверка с МЧС
- Проведение пиромузыкальных фейерверков (салют под музыку)
- Запуск фейерверка с воды (корабль или понтон)
- Экспресс-доставка и запуск фейерверка в день заказа



Дополнительные опции

Горка игристого



Незаменимый вариант торжественного первого тоста, с которого начнется свадебное торжество.

Горка шампанского – специально оборудованный светящийся всеми цветами радуги стол, красивые бокалы, украшенные десертными вишенками.

При наполнении напитками горка окутывается белым паром (образуется при взаимодействии игристого вина и сухого льда в бокалах).

- Специальный столик с подсветкой
- Красивая пирамида из бокалов
- Коктейльная вишня
- Сухой лед



20 бокалов/4 яруса

(4 бутылки по 0,75 мл)

- 3 990 руб/на ваших напитках
- 4 990 руб/на игристом вине ресторана

35 бокалов/5 ярусов

(6 бутылок по 0,75 мл)

- 5 990 руб/на ваших напитках
- 7 990 руб/на игристом вине ресторана

56 бокалов/6 ярусов

(8 бутылок по 0,75 мл)

- 6 990 руб/на ваших напитках
- 9 990 руб/на игристом вине ресторана

84 бокала/7 ярусов

(12 бутылок по 0,75 мл)

- 8 990 руб/на ваших напитках
- 12 990 руб/на игристом вине ресторана

Дополнительные опции

Chocolate bar

Шоколадный фонтан

6 990 рублей

(40 см высота

1 кг бельгийского шоколада)

- отличное украшение мероприятия
- развлечение для гостей
- источник вкусного десерта

Шоколадный фонтан сделает ваш праздник запоминающимся!

- *Молочный бельгийский шоколад высшего качества CALLEBAUT 1 кг*
- *Свежие фрукты 300 г*
- *Marshmallow 150 г*



Каравай

Свадебный каравай

1 990 рублей

(рушник

1 кг вес пирога)

Это не просто пирог, а настоящий символ любви, тепла и нежности.

Согласно обычаю, родители даруют эти блага молодой семье.

На современных свадьбах каравай выносится на рушнике (расшитом полотенце) перед банкетом.



Дополнительные опции

Индейка фламбе

Индейка фламбе

25 990 рублей

(12 кг)

Термин «фламбе» пришел к нам из Франции и означает «пламенеть».

Фламбирование – это прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, бренди, кальвадосом или другим крепким алкогольным напитком и поджигают. Спирт быстро выгорает, а у блюда появляются неподражаемый вкус и аромат!

- *Тележка для вывоза блюда*
- *Индейка*
- *Фламбирование*



Стейк в золоте

Стейк в золоте

83 990 рублей

(5 кг мраморной говядины
24-каратное золото)

Превосходный стейк из отборной говядины, инкрустированный листовым золотом 24 карата. Сусальное золото безвкусное, почти не имеет текстуры, но такое блюдо на празднике будет выглядеть дорого, красиво и эффектно.

И, конечно, стейк – это не просто цельный кусок обжаренного мяса. Стейки готовятся из *лучших* частей животного.



Дополнительные опции

Молекулярная кухня

Создание блюд молекулярной кухни – настоящее волшебство. На столе у гостей появляется необычная еда оригинальные формы и с удивительным сочетанием вкусов.

На одном блюде можно увидеть твердый суп, черный хлеб в виде пены и мясную закуску в форме икры.



Стоимость: 1 490 рублей/на персону
2 позиции на выбор + напитки

- Гравлакс из форели с ольховым дымом и с цитрусовой сальсой (20 г)
- Виноградная гроздь с паштетом из куриной печени в красном вине с землей из грецкого ореха и лесными травами (40г)
- Вишня из козьего сыра, под дымом из апельсина (20г)
- Чупа-чупс из сыра Бри, глазированный в зеленом яблоке (25г)
- Эскимо из ростбифа из говядины с шоколадом и вишневым соусом, с попкорном из риса (35 г)
- Сорбет яблочно-мятный, подается в сфере из карамели (60 г)

Напитки:

- Минеральная вода (200 мл)
- Домашний морс (200 мл)

Дополнительные опции

Трансфер

При организации любого мероприятия за городом стоит продумать все детали. И отдельным важным вопросом при планировании остается трансфер гостей.

На мероприятиях, где организован трансфер, гости чувствуют себя лучше, ведь намного удобнее доехать вместе со всеми от определенного места встречи, чем добираться самостоятельно.

Правильный заказ трансфера улучшит качество вашего мероприятия и поднимет настроение гостям!

Вот несколько важных правил:

- *Составьте маршрут*
- *Уточните количество гостей*
- *Бронируйте транспорт заранее*



Микроавтобус на 20 мест

6 990 – 14 990 рублей

Стоимость зависит от года выпуска
После 23:00 стоимость выше



Микроавтобус на 30 мест

9 990 – 19 490 рублей

Стоимость зависит от года выпуска
После 23:00 стоимость выше



Автобус на 50 мест

12 990 – 23 990 рублей

Стоимость зависит от года выпуска
После 23:00 стоимость выше

Trend-Cake

Свадебные и праздничные торты

Trend-Cake – это арт-кондитерская, где продукция производится ручным способом исключительно из натуральных ингредиентов и обладает необходимыми сертификатами качества.

Trend-Cake – это современное производство кондитерских изделий.

Наша миссия: претворить в реальность торт по замыслу клиента – от начинки до декора.



Trend-Cake

Примеры начинок для тортов

- **КРАСНЫЙ БАРХАТ**

Ванильный бисквит в красном цвете, пропитанный клубничным сиропом, нежный кремчиз и кусочки сочной клубники.

- **CHERRY BOMB**

Чередование ванильных коржей и запеченного чизкейка, обилие сочной вишни, нежный крем маскарпоне.

- **РАФАЭЛЛО**

Ванильный бисквит с кокосово-миндальным наполнением, нежным кремом на основе творожного сыра, пропитка из талого мороженого с ликером амаретто.

- **СНИКЕРС**

Шоколадный бисквит, кофейная пропитка, кремчиз, жидкая сладкая карамель в сочетании с дробленым арахисом.

И еще множество вариантов по Вашему желанию!



Trend-Cake

Условия заказа

свадебного или праздничного торта

Стоимость (начинка + декор)	от 2 500 руб
Минимальный вес торта (один ярус)	2 кг
Минимальный срок заказа	5 дней

**Полную презентацию можно запросить у менеджера*

Ссылка на сайт
(кликните на картинку):



Welcome – меню

Welcome перед мероприятием позволяют гостям не только перекусить перед основной частью торжества, но и взаимодействовать с другими гостями – знакомиться и общаться

Welcome light

- Фрукты на шпажке:
- Канапе с сыром и виноградом, 25г
- Филе цыпленка с томатом черри, 25г
- Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл
- Домашний клюквенный морс, 200мл

Выход меню на гостя: 50 г/400 мл

Стоимость на гостя: 390 рублей

Welcome drink

- Ассорти сезонных фруктов
- Алкоголь в бокале флуте
- Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл
- Домашний клюквенный морс, 200мл

Выход меню на гостя: 80 г/400 мл

Стоимость на гостя: 195 руб/на гостя

Без приветственного бокала не обходится ни одно крупное мероприятие. Гостю он позволяет почувствовать атмосферу праздника и настроиться на отдых, а молодоженам проявить гостеприимство и хороший вкус.

Welcome – меню

Welcome перед мероприятием позволяют гостям не только перекусить перед основной частью торжества, но и взаимодействовать с другими гостями – знакомиться и общаться

Приветственный коктейль №1

- Пармская ветчина с сегментами мандарина и бальзамическим соусом, 25г
- Мини-моцарелла в глазури из соуса песто, 25г
- Сырный мусс с манго и цукатами, 40г
- Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл
- Домашний клюквенный морс, 200мл

Выход меню на гостя: 90 г/400 мл

Стоимость на гостя: 590 рублей

Приветственный коктейль №2

- Подкопченные голубые мидии на створке с соусом «Свит Чили», 50г
- Хамон серрано на пшеничных гриссини, 25г
- Малина в мятном желе, 25г
- Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл
- Домашний клюквенный морс, 200мл

Выход меню на гостя: 100 г/400 мл

Стоимость на гостя: 690 рублей

Приветственный коктейль №3

- Королевская креветка, запеченная в нитях катаифи с цитрусовым соусом, 35г
- Губка из зелени с красной икрой, 25г
- Карпаччо из маринованной говядины с вялеными томатами и бальзамическим соусом, 25г
- Клубника в горьком шоколаде, 25г
- Минеральная вода с лимоном и мятой, 200мл
- Домашний клюквенный морс, 200мл

Выход меню на человека: 110 г/400 мл

Стоимость на человека: 890 рублей

Меню банкета 2 990

Стоимость меню на гостя: 2 990 рублей

Выход блюд на гостя: 1 230 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Холодные закуски, 560г

- Маринованное филе сельди гравлакс под горчичным соусом и беби картофелем, 100г
- Лененбергские колбасы и деликатесные ветчины (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса Пеперони, колбаса с/к), 40г
- Рулет из цыпленка с листьями шпината под сырным соусом, 50г
- Сливочный паштет с брусничным конфитюром на пшеничном тосте, 40г
- Студень из говядины на ржаном тосте с горчицей и хреном, 100г
- Соленья и маринады, 30г
- Коллекция сезонных овощей с соусом «Сацики», 50г
- Свежие фрукты и ягоды (Виноград, мандарины, бананы, персики, слива, груша, яблоки, мята, сахарная пудра), 150г

Салаты, 200г

- Салат «Столичный» с раковыми шейками под яйцом пашот, 100г
- Салат с куриным филе и овощами гриль под соусом тонкацу, 100г

Хлебная корзина, 110г

- Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
- Сливочное масло с паприкой, с зеленью, 10г

Горячая закуска, 80г

- Сливочный жульен из лесных грибов и филе индейки под пудрой из пармезана, 80г

Горячее блюдо на выбор, 280г

- Филе морской рыбы гриль под шафрановым соусом с овощным ризотто, 280г
- Цыпленок Gordon Bleu под сливочным соусом с картофелем «Стоун», 280г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном, 400мл
- Домашний морс (ягодный), 200мл
- Чай, кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Меню банкета 3 590

Стоимость меню на гостя: 3 590 рублей

Выход блюд на гостя: 1 145 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Pre-Set, 35г

- Хрустящее куриное филе с чипсами из бекона

Холодные закуски, 440г

- Крем-чиз из норвежского лосося на картофельном дранике под икрой тобико, 40г
- Лененбергские колбасы и деликатесные ветчины (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса Пеперони, колбаса с/к), 40г
- Пате из печени с брусничным конфитюром в пшеничном тосте, 50г
- Рулет из цыпленка с листьями шпината под сырным соусом, 50г
- Лепестки моцареллы с розовыми томатами и листьями руколы, 70г
- Грузди со сметаной, 40г
- Свежие фрукты и ягоды (виноград, мандарины, бананы, персики, слива, груша, яблоки, мята, сахарная пудра), 150г

Салаты, 200г

- Традиционный греческий салат (огурцы, оливки, томаты, творожный сыр), 100г
- Цезарь с цыпленком-гриль под анчоусной заправкой, 100г

Горячая закуска, 80г

- Жареный сыр моцарелла с соусом свит чили, 80г

Горячее блюдо на выбор, 280г

- Филе трески в тесте фило и овощами гриль и шпинатным соусом, 280г
- Куриное филе гриль под горчично-медовым соусом на картофельной тортiglie, 280г
- Медальоны из свинины с сыром чеддер, копченой грудинкой и картофелем дофинуа, 280г

Хлебная корзина, 110г

- Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
- Сливочное масло с паприкой, с зеленью, 10г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном, 400мл
- Домашний морс (ягодный), 200мл
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Меню банкета 3 890

Стоимость меню на гостя: 3 890 рублей

Выход блюд на гостя: 1 245 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Комплимент, 45г

- Тар-тар из тунца с авокадо и нитями дайкона, 45г

Холодные закуски, 360г

- Лененбергские колбасы (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса Пеперони, колбаса с/к), 40г
- Буженина с горчичным релишем и маринованным луком, 50г
- Лосось шеф-посола с огуречно-сливочным тар-таром, 40г
- Грузди со сметаной, 40г
- Коллекция сыров с медом, виноградом и гриссини (дор-блю, маасдам, пармезан, виноград, орехи), 40г
- Фруктовая тарелка (виноград, мандарины, бананы, персики, слива, груша, яблоки, мята, сахарная пудра), 150г

Салаты, 300г

- Салат тайский с пряной говядиной и кунжутом (говядина маринованная, огурец, паприка, морковь, сельдерей, кинза, соус чили), 100г
- Салат Цезарь с подкопченной куриной грудкой под пудрой из пармезана, 100г
- Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой (огурцы, помидоры, перец болгарский, маслины, руккола, лук, соус песто), 100г

Горячая закуска (Шоу-блюдо), 150г

- Индейка фламбе (мероприятия до 50 персон - 1/2 индейки), 150г

Горячее блюдо на выбор, 280г

- Форель на гриле с пюре из желтых томатов с ореховым ризотто, 280г
- Цыпленок Cordon Bleu в сливках с картофелем Стоун, 280г
- Медальоны из телятины в пряных травах с соусом Порто и картофелем стоун, 280г
- Шашлык из пулярки маринованный в пряных травах с соком лайма гранированный печеным картофелем , 280г

Хлебная корзина, 110г

- Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
- Сливочное масло с паприкой, с зеленью, 10г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном, 400мл
- Домашний морс (ягодный), 200мл
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Меню банкета 4 490

Стоимость меню на гостя: 4 490 рублей

Выход блюд на гостя: 1 250 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Комплимент, 40г

- Тар-тар из говядины в восточном стиле, 40г

Холодные закуски, 470г

- Гравлакс из лосося слабой на салатных листьях, 40г
- Мясное ассорти с дыней (хамон, сальчичон, коппа, пеперони, грудка копченая), 60г
- Террин из цыпленка с тархуном и шпинатом, 50г
- Ростбиф с соусом Витело Тонато, 40г
- Рататуй из запеченных овощей со сливочным сыром, под соусом песто и кедровыми орехами, 50г
- Сырное ассорти (маасдам, дор-блю, пармезан, ежевичное варенье, орехи, фрукты), 40г
- Креманка с маслинами, оливками и вяленными томатами, 40г
- Свежие фрукты (арбуз, ананас, дыня, киви, хурма, виноград, мандарины, мини бананы, персики, нектарин, груши, яблоки, мята, физалис, сахарная пудра), 150г

Салаты, 200г

- Теплый салат с бужениной и овощами гриль под медово-горчичной заправкой, 100г
- Салат Нисуаз с тунцом и картофелем стоун под анчоусной заправкой, 50г
- Салат из ростбифа, томатов и моцареллы (ростбиф, листья салата, моцарелла, томаты, горчичный соус), 50г

Горячая закуска, 100г

- Шашлычок из тигровых креветок с овощами гриль, 100г

Горячее блюдо на выбор, 280г

- Стейк из форели с овощами гриль, 280г
- Медальоны из свинины с сыром чеддер, копченой грудинкой и картофелем дофинуа, 280г
- Медальоны из телятины в пряных травах с соусом Порто и картофелем Стоун, 280г

Десерт, 50г

- Птифуры в ассортименте, 50г

Хлебная корзина, 110г

- Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
- Сливочное масло с паприкой, с зеленью, 10г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл
- Домашний морс (ягодный), 200мл
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Меню банкета 5 390

Стоимость меню на гостя: 5 390 рублей

Выход блюд на гостя: 1 570 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Комплимент, 40г

- Гребешок гриль с тартар из запеченного артишока, 40г

Холодные закуски, 560г

- Тигровая креветка в нитях катаифи с цитрусовым соусом, запеченные мидии под овощным тартар и вонголе под икрой тобико, 80г
- Подкопченное филе черного палтуса с соусом гуакомоле и красной икрой, 30г
- Хамон серрано с дыней Канталупа, 30г
- Вителло-тонато из телятины с антипасты под соусом из тунца, 50г
- Филе кролика Sous Vide под сливочным соусом с листьями эстрагона и миндальной пудрой, 50г
- Домашний паштет с луковым конфи на ржаном крустате, 40г
- Заливное из утки с имбирем и сегментами апельсина, 50г
- Грузди со сметаной, 40г
- Сырное ассорти (маасдам, дор-блю, пармезан, ежевичное варенье, орехи, фрукты), 40г
- Креманка с маслинами, оливками и вяленными томатами, 40г
- Свежие фрукты и ягоды (арбуз, ананас, дыня, киви, хурма, виноград, мандарины, мини-бананы, персики, нектарин, груши, яблоки, мята, физалис, сахарная пудра), 100г

Горячая закуска, 190г

- Индейка Sous Vide с тыквенным парментье, желе из облепихи, 120г
- Граните из груши с ромом, 70г

Салаты, 300г

- Салат с копченым лососем и авокадо под лаймовой заправкой, 100г
- Салат с бужениной и овощами гриль под соусом Терияки, 100г
- Салат с томленой уткой и вешенками под горчишно-медовым соусом, 100г

Горячее блюдо на выбор, 280г

- Шашлык из форели с овощами гриль под соусом Ткемали, 280г
- Медальоны из телятины в пряных травах с соусом Порто и картофелем Стоун, 280г
- Дорадо с овощами и имбирем, 280г

Десерт, 50г

- Птифуры в ассортименте, 50г

Хлебная корзина, 110г

- Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
- Сливочное масло с паприкой, с зеленью, 10г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл
- Домашний морс (ягодный), 200мл
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Меню фуршета 1 300

Стоимость меню на гостя: 1 490 рублей

Выход блюд на гостя: 340 г

Напитки: 700 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Коллекция канапе

Канапе с бужениной и маринованным огурчиком на черном хлебце, 25г

Треска с томатным соусом и миксом из салатных листьев, 25г

Канапе с нежным филе цыпленка с томатом Черри, 25г

Холодные закуски

Закуска со слабосоленой семгой и творожным муссом, сервируется ягодами, 40г

Трубочки из мясного ассорти, сервируется зеленью и листьями салата Латук, 40г

Заварные профитроли с сырным муссом, украшенные веточкой укропа, 30г

Фруктовое канапе (клубника, ананас, виноград), 30г

Выпечка

Пирожок с пуляркой, 40г

Пирожок с капустой и зеленью, 40г

Пирожок с зеленым луком и яйцом, 40г

Десерты

Круассан с начинкой (ваниль, шоколад, малина), 50г

Домашнее рафаэлло с кокосовой стружкой, 30г

Напитки

Минеральная вода, 300 мл

Домашний морс (клюквенный, облепиховый, черносмородиновый, имбирный), 200 мл

Чай, заварной кофе, 200мл

Лимон, сахар, сливки/молоко, 10г



← [Назад](#)

Меню фуршета 1 850

Стоимость меню на гостя: 1 850 рублей

Выход блюд на гостя: 715 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Коллекция канапе

Ломтик лосося горячего копчения на хлебце с кунжутом, сервируется красной икрой, 25г

Грибной мусс в шоте с тархуном, 25г

Стебель сельдерея с сыром Пармезан и пикантным соусом, 25г

Холодные закуски

Рулетки из баклажан с семгой и творожным сыром, сервируются свежей зеленью, 50г

Телятина с крем соусом из тунца «Вителло тонато» и листьями рукколы, 50г

Куриное филе с тар- таром из ананаса и йогуртовым соусом, 40г

Рулетки из цукини со сливочным сыром и перцем Чили, 40г

Соленья из дубовых бочек (томаты, огурцы, чеснок, черемша, острый перец), 30г

Свежие фрукты и ягоды, 100г

Салаты в мариньерах – на выбор

Салат из трески и маринованных огурцов, сервируются бейби травами, 40г

Классический салат «Оливье», 40г

«Капрезе» с соусом песто и кедровыми орешками, 40г

Соусы

Горчичный соус, томатный соус, 20г

Хлебная корзина

Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г

Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое), 10г

Горячее – на выбор

Мясные рулеты с черносливом и вишневым соусом, 100г

Мини- шашлычок из курицы в соевом соусе с кунжутом, 100г

Гарнир – на выбор

Картофель, запеченный в фольге, 150г

Овощи гриль, 150г

Десерт – на выбор

Ассорти из кап кейков (ваниль, шоколад, малина), 50г

Домашнее мороженое с топингами (клубника, шоколад, карамель), 50г

Напитки

Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл

Домашний морс (клюквенный, облепиховый, черносмородиновый, имбирный), 200мл

Домашний лимонад (мохито, малиновый), 100мл

Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл, 10г

← [Назад](#)

Меню фуршета 2 500

Стоимость меню на гостя: 2 500 рублей

Выход блюд на гостя: 765 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Коллекция канапе

Канапе с лососем шеф-посол, сливочным кремом, манго на ржаном хлебе, 25г
Ростбиф с вялеными томатами и зеленью, 25г
Томаты Черри с Моцареллой в шоте, 25г

Холодные закуски

Шот с королевской креветкой и лимонно-сливочной заправкой, 30г
Террин из кролика с желе из моркови, 30г
Овощи крудитэ с соусом из сыра Данаблу, подаются в шоте, 40г
Чупа-чупс из сыра Бри, глазированный яблочным фрешем, с грецким орехом, 40г
Соленья из дубовых бочек (томаты,огурцы,чеснок,черемша,остр.перец), 30г
Свежие фрукты и ягоды, 100г

Салаты в мариньерах – на выбор

Салат из копченного лосося с печеными овощами и травами, 50г
Салат из буженины с медово-горчичной заправкой, 50г
Моцарелла с томатами кумато и свежим базиликом, 50г

Хлебная корзина

Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое), 10г

Теплая закуска

Жареный сыр сулугуни в хрустящей панировке с ягодным тар-тар, 60г

Горячее – на выбор

Треска печеная в пергаменте под миндальной пудрой с соусом тапинад, 100г
Мясные рулеты с черносливом и вишневым соусом, 100г
Телячьи щечки с соусом порто, 100г

Гарнир – на выбор

Булгур с вялеными томатами и лисичками, 150г
Гратен (картофельный), 150г
Овощной рататуй, 150г

Соусы

Горчичный соус, томатный соус, соус барбекю, 20г

Десерт – на выбор

Сливочная Пана- котта с малиной и свежими листьями мяты, 50г
Чизкейк с клубничным кремом, 50г
Домашнее мороженое с топингами(клубника, шоколад, карамель),50г

Напитки

Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл
Домашний морс (клюквенный, облепиховый, черносмородиновый, имбирный), 200мл
Домашний лимонад (мохито, малиновый), 100мл
Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл, 10г

Меню фуршета 3 000

Стоимость меню на гостя: 3 000 рублей

Выход блюд на гостя: 765 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Коллекция канапе

Хрустящая королевская креветка в йогуртовом соусе, 25г

Хлебец с ростбифом, сливочным сыром и зеленью, 25г

Жареный сыр Бри с виноградом на шпажке, 25г

Холодные закуски

Рыбное ассорти (лосось слабосоленый, филе масляной рыбы х/к), 50г

Тар-тар из говядины с лесными грибами и муссом из зелени, 50г

Филе индейки, приготовленная по технологии Souse-Vide с мятным чатни и манго, 50г

Террин из цыпленка с белыми грибами, 50г

Соленья из дубовых бочек (томаты, огурцы, чеснок, черемша, острый перец), 30г

Свежие фрукты и ягоды, 100г

Мариньеры

Сате из морского гребешка, кальмара, тунца, на листьях салата в лаймовом маринаде, 60г

Салат с ростбифом, маринованными патиссонами и белой фасолью, 60г

Салат из печеной тыквы с цитрусами и шпинатом, 60г

Летний салат из тропич. фруктов с кокосовым соусом (ананас, манго, маракуйя), 60г

Хлебная корзина

Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г

Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое), 10г

Теплая закуска

Треска с мини морковью и облипиховым соусом +

Перепелка с ризотто из кинуа и парментье из горошка, общее 60г

Горячеег – на выбор

Мини-шашлычок из лосося с розмарином и лимонным соусом, 120г

Турнедо из говядины с соусом Бароло, 120г

Утка в пряном маринаде, с лесными грибами, 120г

Гарнир – на выбор

Молодой картофель, запеченный с зеленью, 150г

Марокканский кус- кус, 150г

Тушеные баклажаны с овощами и сыром Моцарелла, 150г

Соусы

Сырный, соус Дэми-глас, острый соус Арабиата, 20г

Десерты

Трюфеля с орехами, 40г

Дениш фруктовый, 40г

Тирамиссу в бакале, 40г

Сорбет в ассотрименте (малина, манго, лайм), 40г

Напитки

Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл

Домашний морс (клюквенный, облепиховый, черносмородиновый, имбирный), 200мл

Домашний лимонад (мохито, малиновый), 100мл

Чай, кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл, 10г

Меню фуршета 3 500

Стоимость меню на гостя: 3 500 рублей

Выход блюд на гостя: 890 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Коллекция канапе

- Тигровая креветка в соусе шафран со сливочным сыром, 30г
- Канапе с сыром Проволоне, виноградом и мятой, 30г
- Ломтики подкопченной форели с малиной, 25г
- Слайсы бастурмы на крустате из пармезана, 25г

Мариньеры

- Салат из краба с листками бамбука, 45г
- Пряный ростбиф с кремом бордо, 45г
- Гравлак Норвежского лосося в кунжутном марина, 50г
- Ломтики копченого мяса цыпленка с ягодами, 50г
- Сырное крудете сервированное грушей Кюре, грецким орехом и мятой, 50г
- Салат «Капрезе», свежие овощи, 50г

Коллекция мини-трубочек

- Мини трубочка с баваруа из копченого палтуса под пудрой из кедровых орехов, 50г
- Мини трубочка с муссом из салями и вяленых томатов, 50г
- Мини трубочка с кремом из зеленой спаржи и свежей зеленью, 50г

Анимационная Станция азиатских пельменей и пирожков

- Баоцзы из морского окуня, 60г
- Дим Сам с говядиной, 60г
- Вонтоны с цесаркой и морковью, 60г

Хлебная корзина

- Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
- Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое), 10г

Коллекция Meatball – на выбор

- Медово-лаймовые Meatball из форели, норвежские тефтели под соусом бешамель, 120г
- Мини-рулетки из свинины с сальсой, 120г
- Биточки из пулярки с соусом из лесных грибов, 120г

Гарнир – на выбор

- Картофель Айдахо / Ризотто со спаржей / Мерпуа из овощей, 150г

Десерты

- Домашний мармелад, 20г
- Фруктовые и ягодные сорбеты, 40г
- Мини-сабайоны, 40г
- Шоколадные трюфеля, 40г

Напитки

- Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл
- Домашний морс (клюквенный, облепиховый, черносмородиновый, имбирный), 200мл
- Домашний лимонад (мохито, малиновый), 100мл
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл, 10г

← [Назад](#)

Меню фуршета 3 900

Стоимость меню на гостя: 3 900 рублей

Выход блюд на гостя: 945 г

Напитки: 800 мл

Изысканные блюда, идеальная сервировка, профессионализм официантов продемонстрируют ваш праздник на высшем уровне!

Коллекция канапе

Подкопченный палтус с гранатовым кремом на крустате, 25г
Рулет из пулярки с вялеными томатами черри и базиликом, 25г
Парфе из сыра Рокфор с грецким орехом и галетами-карри, 25г

Консмуссо

Ломтики радужной форели с листьями рукколы и Прованским кремом, 50г
Говяжий язык с маринованными корнишонами и томатами Черри с имбирным соусом, 50г
Зеленая спаржа с беби-овощами, 50г

Коллекция холодных супов

Томатный гаспачо, 60г
Капучино из зеленой спаржи с томатными чипсами, 60г

Анмационная станция Крем-Брюле

Крем-брюле из краба с икрой из базилика, 45г
Крем-брюле из утиной печени с икрой из бальзамика, 45г
Крем-брюле из сыра Рокфор, 45г

Хлебная корзина

Черный ржаной хлебец, французский багет, 100г
Масло сливочное (с зеленью, с паприкой, классическое), 10г

Соусы

Бешамель, терияки, карри, тар-тар, 30г

АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ СУШИ И РОЛЛОВ

Коллекция суши

Суши с креветкой, Суши с угрем, Суши с копченым лососем, 35г

Коллекция роллов

Запеченный краб, Калифорния, Филадельфия, 90г

Якитори- коллекция

Якитори с лососем, Якитори с говядиной, Якитори с курой, 120г

Гарнир – на выбор

Картофель шато с зеленью, 150г
Валенсийская паэлья, 150г
Овощной рататуй с тимьяном и розмарином, 150г

Десерты

Петифюры (с орехами, с ягодами), 30г
Коллекция Бельгийского шоколада, 30г
Тирамису с лесными ягодами, 50г
Домашнее мороженое (шоколад, малина, ваниль), 50г
Свежие фрукты (ананас, киви, виноград), 50г

Напитки

Минеральная вода с мятой и лимоном, 300мл
Домашний морс (клюквенный, облепиховый, черносмородиновый, имбирный), 200мл
Домашний лимонад (мохито, малиновый), 100мл
Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко, 200мл, 10г

Сет для мероприятия «BBQ Light»

Стоимость меню на гостя: 1 500 рублей

Выход блюд на гостя: 840 г

Напитки: 600 мл

Коллекция закусок, 270г

- Свежие овощи, сервируются различными соусами (бальзамик, цезарь, французский дрессинг, оливковое масло), 120г
- Соленья и маринады (черемша, черри, капуста квашеная, корнишоны, острый перчик), 50г
- Сезонные фрукты (груша, яблоко, виноград, киви, нектарин), 100г

Хлебная корзина 120г

- Хлеб черный, батон, 120г

Блюда, приготовленные на барбекю, 210г

- Шашлык куриный «По-восточному» (бедро куриное, соевый соус, имбирь, лук репчатый, карри), 100г
+ **НА ВЫБОР**
- Куриные крылышки барбекю, 110г
- Колбаски Баварские гриль, 110г
- **Гарниры, 150г**
- Картофель Айдахо, 75г
- Капуста тушеная с томатом, 75г

Соусы к горячему, 30г

- Соус томатный, горчишно-медовый, 30г

Десерт 60г

- Капкейк в ассортименте (клубника, черника, шоколад), 60г

Напитки, 600мл

- Минеральная вода с лимоном и мятой, 400мл
- Домашний морс (клюквенный/имбирный), 200мл



Сет для мероприятия «BBQ 2 600»

Стоимость меню на гостя: 2 600 рублей

Выход блюд на гостя: 1 080 г

Напитки: 800 мл

Коллекция холодных закусок, 370г

- Рулетики из баклажан с семгой и мягким сыром, 40г
- Хумус с питой (лепешка, лимон, оливковое масло, чеснок, паста кунжутная, нут, зира, гранат, петрушка), 80г
- Свежие овощи с соусом «Сацики» (огурец, сельдерей, томаты черри, редис, перец болгарский), 100г
- Соленья и маринады (черемша, черри, капуста квашеная, корнишоны, острый перчик), 50г
- Сезонные фрукты (груша, яблоко, виноград, киви, нектарин), 100г

Салаты, 120г

- Цезарь с пуляркой, 60г
- Тайский салат с говядиной и оливковой заправкой, 60г

Блюда, приготовленные на барбекю, 210г

- Шашлык из куриной грудки со сладким перцем и зеленью, 100г
+ **НА ВЫБОР**
- Сибас на гриле с луком порей, куркумой и перчиком чили, 110г
- Свиные ребрышки со свежими томатами и тимьяном, 110 г

Гарниры, 150г

- Картофель по-деревенски, 75г
- Овощи по-тайски с соевым соусом, 75г

Соусы к горячему, 30г

- Тар-тар, барбекю, 30г

Хлебная корзина, 120г

- Тортилья, пита, ржаные булочки с солодом, 120г

Десерты, 60г

- Фруктово-ягодные муссы в шоте в ассортименте, 60г
-

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с лимоном и мятой, 400мл
- Домашний морс (клюквенный/имбирный), 200мл
- Чай, кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Сет для мероприятия «ВВQ 3 800»

Коллекция холодных закусок, 370г

- Итальянская мясная гастрономия (салями Ля Парма, пармская ветчина, мортаделла, оливки, зелень), 60г
- Жареный сыр сулугуни с яблочным чатни, 50г
- Соленья из дубовых бочек (томаты, огурцы, чеснок, черемша, острый перец), 50г
- Сезонные фрукты (груша, яблоко, виноград, киви, нектарин, клубника, малина), 100г

Станция с салатами, 230г

- Коллекция листовых салатов (латук, руккола, айсберг, ромейн), 30г
- Гравлакс из лосося, форель, телятина, филе цыпленка на гриле, овощи, грибы, сыр Пармеджано, моцарелла, сухарики, кедровые орешки, 140г
- Цезарь, бальзамик, оливковое масло, 60г

Блюда, приготовленные на барбекю, 250г

- Цыпленок Таба на гриле, 140г
- + НА ВЫБОР**
- Стейк из лосося в пряных травах и лимоном, 110г
 - Шашлык из свинины с острой сальсой, 110 г

Стоимость меню на гостя: 3 800 рублей

Выход блюд на гостя: 1 410 г

Напитки: 800 мл

Супы, 250 г

- Холодный летний суп «Гаспачо», 250г
- Суп «Страчителла» с яйцом и пармезаном (курица, пармезан, яйцо, сельдерей, картофель), 250г

Хлебная корзина, 120г

- Лепешка с кунжутом, пита, ржаной хлеб, 120г

Соусы к горячему, 30г

- Деми-глясс, барбекю, 30г

Гарниры, 150г

- Молодой картофель с початком кукурузы, 75г
- Овощи запеченные в фольге с деревенским маслом, 75г

Десерт, 120г

- Мороженное с клубничным супом и мятой, 120г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с лимоном и мятой, 400мл
- Домашний морс (клюквенный/имбирный), 200мл
- Чай, кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Сет для мероприятия «ВВQ 4 900»

Коллекция холодных закусок, 370г

- Рыбная симфония (тар-тар из лосося, форель шеф-посола, палстус горячего копчения с вялеными томатами и сливочным кремом), 60г
- Мясное плато (куриный рулет, ростбиф, домашняя буженина, говяжий язык, оливки, хрен), 60г
- Коллекция свежих овощей с соусом из фермерской сметаны (огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень), 120г
- Соленья из дубовых бочек (томаты,огурцы,чеснок,черемша,остр.перец), 50г
- Сезонные фрукты (груша, яблоко, виноград, киви, нектарин, клубника, малина), 100г

Станция с салатами, 180г

- Салат с лососем и печеным манго (манго, лосось, красная капуста, микст из трав, вяленые томаты, кунжут, соевый соус, оливковое масло), 60г
- Теплый салат с ростбифом и маринованными патиссонами, 60г
- Салат из ассорти помидоров с красным луком и кинзой, 60г

Блюда, приготовленные на барбекю, 300г – ДВА НА ВЫБОР

- Дорадо в пергаменте с имбирем и фенхелем, 300г
- Каре молодого ягненка с чесноком и розмарином, 300г
- Шашлык из свинины в маринаде из кваса с овощами, 300 г
- Шашлык из индейки с абрикосом в медовом маринаде, 300Г

Стоимость меню на гостя: 4 900 рублей

Выход блюд на гостя: 1 540 г

Напитки: 800 мл

Супы, 250 г

- Традиционная окрошка на кефире или квасе, 250г
- Уха на костре из трех видов рыбы, 250г

Хлебная корзина, 120г

- Лепешка, лаваш армянский, хлеб «Бурже», 120г

Соусы к горячему, 30г

- Сырный, арабиата, пряный, 30г

Гарниры, 150г

- Картофель запеченный в фолге с розмарином, 50г
- Овощи гриль, 50г
- Кукуруза барбекю, 50г

Десерт, 120г

- Мандариновый гаспачо с ванильным мороженым и мармеладом из смородины, 120г

Напитки, 800мл

- Минеральная вода с лимоном и мятой, 400мл
- Домашний морс (клюквенный/имбирный), 200мл
- Чай, кофе, лимон, сахар, сливки, 200мл

Меню ВВQ Конструктор. Часть 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, 1 ПОРЦИЯ

Рыбная симфония (тар-тар из лосося, форель шеф-посола, палстус горячего копчения с вялеными томатами и сливочным кремом) – **60г, 280руб**

Рулетик из баклажан с семгой и мягким сыром – **40г, 220руб**

Мясное плато (куриный рулет, ростбиф, домашняя буженина, говяжий язык, оливки, хрен) – **60г, 420руб**

Итальянская мясная гастрономия (салями Ля Парма, пармская ветчина, мортаделла, оливки, зелень) – **60г, 315руб**

Жареный сыр сулугуни с яблочным чатни – **50г, 320руб**

Хумус с питой (лепешка, лимон, оливковое масло, чеснок, паста кунжутная, нут, зира, гранат, петрушка) – **80г, 190руб**

Коллекция свежих овощей с соусом из фермерской сметаны (огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень) – **120г, 200руб**

Свежие овощи, сервируются различными соусами (бальзамик, цезарь, французский дрессинг, оливковое масло) – **120г, 270руб**

Свежие овощи с соусом "Сацики" (огурец, сельдерей, томаты черри, редис, перец болгарский) – **100г, 190руб**

Соленья из дубовых бочек (томаты, огурцы, чеснок, черемша, острый перец) – **50г, 240руб**

Соленья и маринады (Черемша, черри, капуста квашеная, корнишоны, острый перчик) – **50г, 240руб**

Сезонные фрукты (груша, яблоко, виноград, киви, нектарин) – **100г, 180руб**

Сезонные фрукты и ягоды (груша, яблоко, виноград, киви, нектарин, клубника, малина) – **100г, 500руб**

АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ С САЛАТАМИ, 1800 РУБ/ПОРЦИЯ

Коллекция листовых салатов (латук, руккола, айсберг, ромейн) – **30г**

Ингредиенты (Грав-лакс из лосося, форель, телятина, филе цыпленка на гриле, овощи, грибы, сыр пармеджано, моцарелла, кедровые орешки, сухарики) – **140г**

Соуса (цезарь, бальзамик, оливковое масло) – **60г**

САЛАТЫ, 1 ПОРЦИЯ

Салат с лососем и печеным манго(манго, лосось, красная капуста, микс из трав, вяленые томаты, кунжут, соевый соус, оливковое масло) – **60г, 290руб**

Теплый салат с ростбифом и маринованными патиссонами – **60г, 580руб**

Тайский салат с говядиной и оливковой заправкой – **60г, 190руб**

Цезарь с пуляркой – **60г, 230руб**

Салат из ассорти момидоров с красным луком и кинзой – **60г, 200руб**

СУПЫ, 1 ПОРЦИЯ

Уха на костре из трех видов рыбы – **250г, 310руб**

Суп «Страчителла» с пармезаном(Курица, пармезан, яйцо, шпинат, картофель, кедровые орехи) – **250г, 690руб**

Традиционная окрошка на кефире или квасе – **250г, 260руб**

Холодный летний суп «Гаспачо» – **250г, 380руб**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА, 1 ПОРЦИЯ

Хлеб черный, батон – **120г, 70руб**

Лепешка с кунжутом, пита, ржаной хлеб – **120г, 120руб**

Лепешка, лаваш армянский, хлеб «Бурже» – **120г, 120руб**

Тортилья, пита, ржаные булочки с солодом – **120г, 120руб**

[← Назад](#)

Меню BBQ Конструктор. Часть 2

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА БАРБЕКЮ

- Сибас на гриле с луком порей, куркумой, перцем чили – **150г, 1390руб**
- Стейк из лосося в пряных травах с лимоном – **110г, 1590руб**
- Дорадо в пергаменте с имбирем и фенхелем – **150г, 1390руб**
- Каре молодого ягненка с чесноком и розмарином – **150г, 1750руб**
- Свинные ребрышки со свежими томатами и тимьяном – **110г, 740руб**
- Колбаски баварские гриль – **110г, 310руб**
- Цыпленок Таба на гриле – **100г, 270руб**
- Куриные крылышки барбекю – **110г, 270руб**

ШАШЛЫК (ПОДАЕТСЯ С ОВОЩАМИ, ЛАВАШОМ И СОУСОМ)

- Шашлык из баранины – **200г, 1190руб**
- Шашлык из куриного бедра – **200г, 490руб**
- Шашлык из свинины – **200г, 590руб**
- Шашлык из лосося – **200г, 1790руб**
- Шашлык из говядины (вырезка) – **200г, 1590руб**
- Шашлык из говядины (скерт) – **200г, 1090руб**

СОУСЫ К ГОРЯЧЕМУ, 1800 РУБ/ПОРЦИЯ (ЗОГ)

- Томатный / Арабиата / Тар-тар / Барбекю / Пряный / Сырный / Демиглясс / Горчично медовый

ДЕСЕРТЫ

- Кап-кейк в ассортименте (клубника, черника, шоколад) – **60г, 90руб**
- Фруктово-ягодные муссы в шоте в ассортименте – **80г, 130руб**
- Мороженное с клубничным сиропом и мятой – **120г, 315руб**
- Мандариновый гаспачо с ванильным мороженым и вареньем из смородины – **120г, 250руб**

ГАРНИРЫ

- Капуста тушеная с томатом – **150г, 170руб**
- Овощи по-тайски с соевым соусом – **150г, 340руб**
- Картофель запеченый в фольге с розмарином – **150г, 140руб**
- Овощи гриль – **150г, 350руб**
- Картофель по деревенски – **150г, 120руб**
- Овощи запеченые в фольге с деревенским маслом – **150г, 210руб**
- Кукуруза барбекю – **150г, 180руб**
- Молодой картофель с початком кукурузы – **150г, 210руб**
- Картофель айдахо – **150г, 120руб**

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МАНГАЛ)

- Набор колбас с овощами – **2кг, 2490руб**
- Набор с дорадо и овощами – **2кг, 3990руб**
- Шашлык из лосося с овощами – **2кг, 6690руб**
- Шашлык говяжий (из вырезки) с овощами – **2кг, 5990руб**
- Шашлык говяжий скерт с овощами – **2кг, 4290руб**
- Шашлык из баранины с овощами – **2кг, 4490руб**
- Шашлык куриный с овощами – **2кг, 2190руб**
- Шашлык свиной с овощами – **2кг, 2590руб**

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МАНГАЛ) – ГАРНИРЫ

- Картофель стоун на шампуре – **1кг, 840руб**
- Кукуруза гриль – **1кг, 1190руб**
- Овощи гриль – **1кг, 1490руб**
- Овощной набор – **1кг, 1390руб**

Концепция доставки еды в боксах расширяет услугу событийного кейтеринга. Такое меню отлично подойдет для фуршета, корпоратива, бизнес-обеда, коктейля, кофе-брейка, девичника и дружеских встреч.

«Gastronomic box»

- Сыр пармезан, 40г
- Сыр Дор блю, 40г
- Сыр Бри, 40г
- Сыр Чеддер, 40г
- Сыр Моцарелла, 40г
- Салями Фуэт, 30г
- Колбаса пеперони в нарезке, 30г
- Шейка свиная с/в, 30г
- Пармская ветчина, 30г
- Говядина с/в, 30г
- Мед, 30г
- Виноград, 150г
- Грисини, 50г
- Маслины, оливки гигант, 60г
- Каперсы, 20г
- Крекеры, 50г
- Розмарин, 5г
- Тимьян, 3г
- Перец мини чили, 5г
- Вяленые томаты, 20г



Выход бокса: 743 г
Стоимость: 3 780 руб

«Beer box»

- Ребра свиные, 320 г
- Крылья куриные, 260г
- Гренки с сыром, 150г
- Сырные шато, 150г
- Картофель фри, 150г
- Соус барбекю, 40г
- Соус сметанный, 40г
- Соус аджика домашняя, 40г
- Соус сырный, 40г
- Соус кисло-сладкий, 40г
- Перец мини чили, 5г



Выход бокса: 1 235 г
Стоимость: 2 890 руб



Выход бокса: 2 245 г
Стоимость: 3 990 руб

«Burger box»

- Бургер с говядиной (2шт), 640г
- Чикен бургер (2шт), 600г
- Фиш бургер (2шт), 640г
- Картофель фри, 200г
- Соус барбекю, 40г
- Соус сметанный, 40г
- Соус аджика домашняя, 40г
- Соус сырный, 40г
- Перец мини чили, 5г

«Сет Брускетт»

- Брускетта с копченым лососем и кремчизом (3шт), 150г
- Брускетта с тунцом и листьями рукколы (3шт), 150г
- Брускетта с ростбифом, вяленными томатами и творожным кремом (3шт), 150г
- Брускетта с хамоном и кремом из манго (3шт), 150г
- Брускетта с моцареллой и розовыми томатами под соусом песто (3шт), 150г



Выход бокса: 750 г
Стоимость: 4 160 руб

- Бокс готовится точно ко времени доставки
- Удобная закрытая упаковка сохранит свежесть и придаст боксу подарочный вид



Больше вариантов на нашем сайте ([кликните на картинку](#)):

«Dessert box»

- Шоколадный торт с вишней, 250г
- Домашний чизкейк с тимьяном и лимоном, 250г
- Мелони торт с манго и малиной, 250г
- Домашняя шарлотка с взбитыми сливками, 250г

Выход бокса: 1 000 г
Стоимость: 2 290 руб

«Kids box»

- Мини бургеры с куриной котлетой (томат, сыр чеддер, соус томатный), 360г
- Мини шашлычок терьяки из цыпленка, 360г
- Куриные нагетсы, 360г
- Картофельные дольки с томатным соусом, 300г
- Овощные палочки, 200г
- Фруктово-ягодная тарелка, 300г
- Ассорти конфет, 200г

Выход бокса: 2 080 г
Стоимость: 2 990 руб

Условия заказа:

- Минимальное время доставки – 3 часа
- В пределах КАД – 700 руб, за КАД – 1200 руб
- При заказе от 5 шт. любых боксов – доставка **бесплатно**
- К каждому боксу «Пшеничный бокс»* **В ПОДАРОК!**

*Начос и три вида соусов

Дополнительные опции

Проживание

База отдыха «Драгунский ручей»

Адрес: Всеволожский район, Ленинградская область,
поселок им. Морозова

В 6-местном коттедже гостям предоставляется:

- просторная кухня
- гостиная с камином и LCD-телевизором
- ванная комната и русская баня (полотенца)
- 3 спальные комнаты
- необходимая бытовая техника
- охранная сигнализация
- открытая терраса
- мангал у дома
- парковка на 3 места у коттеджа
- в выходные и праздничные дни – завтрак на 6 персон

Коттеджный комплекс «Драгунский ручей» расположен в 40км от Санкт-Петербурга по Мурманскому шоссе в живописном месте на берегу Невы.

Загородный домик среди заповедной природы Карельского перешейка – отличный выбор для проведения различных мероприятий, например, свадеб, юбилеев, корпоративных праздников.



*Возможно размещение дополнительно 4 человек за плату (2 двухспальных дивана):
1 000 руб/за гостя в будние дни, **1 500 руб/за гостя** в выходные и праздничные дни

Дополнительные опции

Стоимость проживания

База отдыха «Драгунский ручей»

Заезд осуществляется с **18-00** до **22-00**. Выезд – до **17-00**

Пакета «выходные»: заезд – с **10-00** до **22-00**. Выезд – до **22-00**

период	будни ПН-ЧТ	ПТ/СБ/ВС	пакет выходные ПТ-ВС
январь-май	9 000 руб	15 000 руб	26 000 руб
июнь-август	11 000 руб	17 000 руб	28 000 руб
сентябрь-декабрь	9 000 руб	14 000 руб	25 000 руб

Стоимость в праздничные дни:

30.04–03.05.2022 День труда

07.05–10.05.2022 День победы

11.06–14.06.2022 День России

1 сутки	2 суток	3 суток	4 суток
17 000 руб	31 000 руб	43 000 руб	54 000 руб



Дополнительные опции

Услуги

База отдыха «Драгунский ручей»

Использование спортивных площадок и лесополосы для мероприятия требует обязательного дополнительного согласования с администрацией ресторана и базы отдыха.

СПОРТИВНЫЕ ПЛОЩАДКИ (для проживающих):

- Волейбольное поле – **бесплатно**
- Поле для игры в мини-футбол – **бесплатно**
- Велосипед – **200руб/час**, мяч – **100руб/час**

АКТИВНОСТИ:

- Аренда велосипедов в летний период
- ватрушек/саней зимой – **от 150 рублей**

Пляжная зона для купания и рыбной ловли – **бесплатно**

На Прудах – **500 руб/день**

Катание на лошадях и ослике – **цена по запросу**

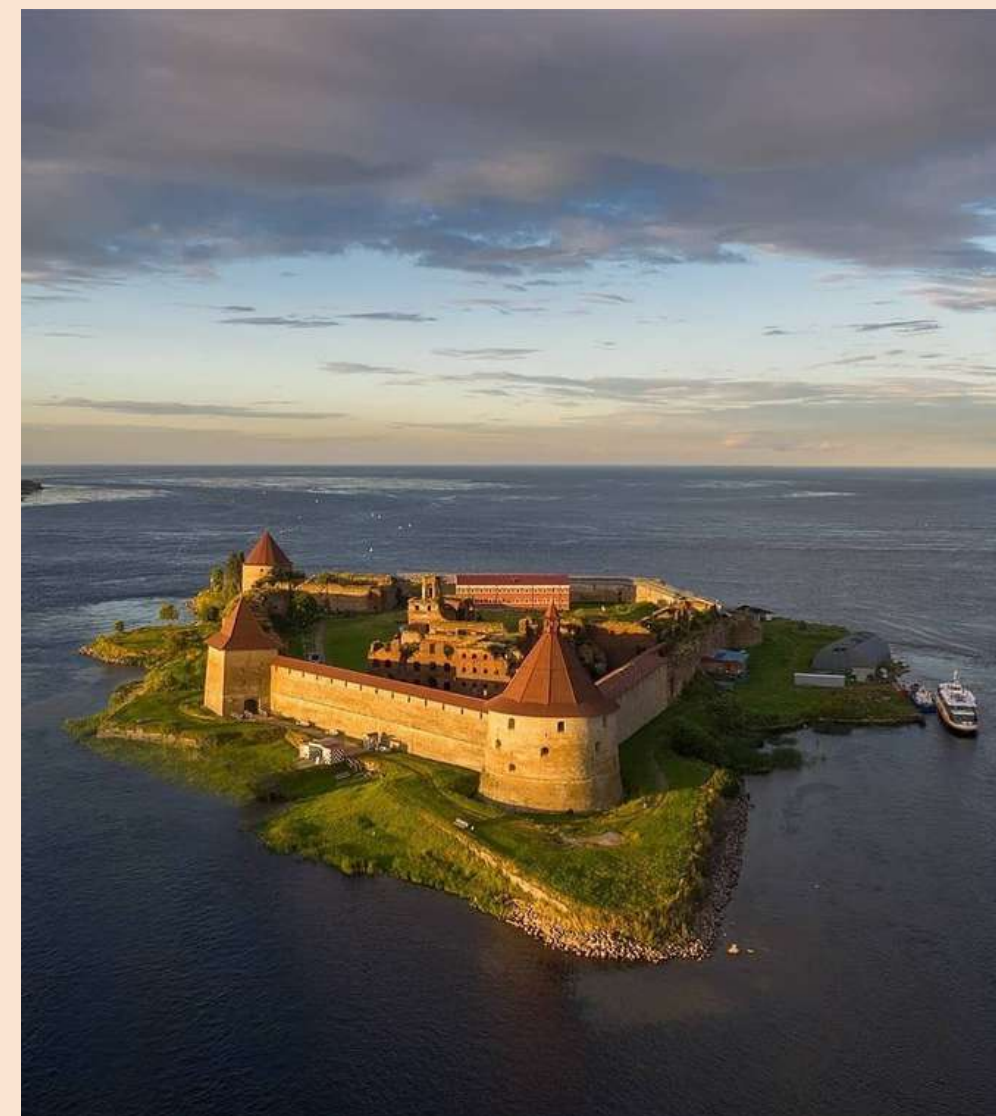
Организация активных программ – **цена по запросу**

Пример: тематическая корпоративная программа «Драгунские состязания»

КАТЕР (МАЙ-ОКТЯБРЬ)

цена по запросу

- Поездка до крепости Орешек и обратно
- Организация корпоративной программы под ключ с трансфером до крепости «Орешек»



Дополнительные опции

Проживание

Загородный комплекс «Таменгонт»

Ленинградская область, Ломоносовский район,
Пениковское сельское поселение, деревня Таменгонт

Размещение в номере для двоих

- мебель
- телевизор
- душевая и санузел

Размещение в коттедже на 6 персон

- кухня-гостиная
- 2 спальни
- просторные холл и прихожая
- душевая и санузел
- необходимая техника
- мангал
- вместимость: 4 гостя
- дополнительные места (диван): 2

Размещение в коттедже на 8 персон

- расположен у пруда
- баня
- кухня-гостиная
- 3 спальни
- душевая и санузел
- необходимая техника
- мангал
- вместимость: 6 гостей
- дополнительные места (диван): 2

На базе отдыха «Таменгонт» могут разместиться до 40 гостей. На территории находятся четыре комфортабельных двухэтажных коттеджа, построенные из экологически чистого деревянного бруса.

Чистый воздух, русская баня, пруд и семейный ресторан с блюдами традиционной деревенской кухни, приготовленной из свежих фермерских продуктов, никого не оставят равнодушным.



Дополнительные опции

Стоимость проживания

Загородный комплекс «Таменгонт»

Заезд осуществляется с 16-00. Выезд – до 14-00

размещение	будни / выходные не сезон (весна, осень, зима)	будни / выходные сезон (лето)
номер для двоих	2 500 руб / 3 000 руб	3 000 руб
коттедж, 4+2 персон	3 000 руб / 5 000 руб	8 000 руб
коттедж + баня, 8 персон	8 000 руб / 10 000 руб	15 000 руб
закрытие всей базы (до 45 персон)	80 000 руб / 100 000 руб	100 000 руб / 120 000 руб

*При проведении мероприятия в Таменгонте возможно закрытие всей базы

**Индивидуальное размещение и стоимость зависит от сезона, наличия свободных мест и обговаривается с управляющим

Стоимость аренды бани (отдельно):
 минимальный заказ – 3 часа (1 сеанс)
 вместимость – до 6 персон

1 сеанс	веник	простыня
5 000 руб	400 руб/шт	200 руб/шт



← Назад

Гастро-паб «PUB 357»

Адрес: Санкт-Петербург, Набережная Макарова 22

Place Under the Bridge – это место, где можно окунуться в атмосферу Англии, оставаясь в центре Санкт-Петербурга.

Всего в заведении 4 отдельных зала, где комфортно могут разместиться до 100 человек. Интерьер выполнен в стиле традиционного лондонского паба.

Организация мероприятий на площадке:

- свадьбы
- юбилеи
- дни рождения
- корпоративные мероприятия
- тематической вечеринки

Общая площадь зала: 175 кв.м.
Банкетная рассадка: до 100 персон



Гастро-паб «PUB 357»

английский паб в центре Санкт-Петербурга



Зал «Зеленый большой» – 40 кв.м.
банкетная рассадка до 30 гостей

Зал «Зеленый малый/VIP» – 20 кв.м.
банкетная рассадка до 15 гостей



Зал «Красный большой» – 44 кв.м.
банкетная рассадка до 40 гостей

Зал «Красный малый» – 21 кв.м.
банкетная рассадка до 15 гостей

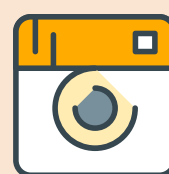


Гастро-паб «PUB 357»

Преимущества:

- Расположение в 3 минутах от метро «Спортивная»
- Удобное зонирование пространства – большая сцена и много места для танцев
- Отсутствие арендной платы
- Нет ограничений по громкости музыкального сопровождения и по времени празднования
- Воспроизведение музыки и видео с ваших носителей через профессиональную аппаратуру ресторана
- Хранение ваших напитков, фруктов и десертов
- Организация речной прогулки для гостей ресторана до или после торжества, по запросу
- Проведение праздничного салюта напротив ресторана или лазерной проекции на воде, по запросу

[Ссылка на инстаграм:](#)



[pub357](#)



Мероприятия ПОД КЛЮЧ в «PUB 357»

При депозите от **15 000 рублей**

- Отдельный зал для вашей компании
- Звуковое оборудование. Видео-экран
- Шоу-блюдо от шефа «Курица Фламбе»
- Порции хрустящего Начос каждому гостю
- Турнир по Beer Pong (пиво не входит в стоимость)
- Кальян (1 шт)
- Караоке
- Дартс, JENGA, настольный футбол, мафия и другие игры
- **Меню от 1500 руб/на человека**

Не является публичной офертой
Условия могут быть изменены
Уточняйте у менеджера

При депозите от **36 000 рублей**

- Отдельный зал для вашей компании
- Декор зала, накрытие в эко-стиле
- Музыкальное оборудование + 11 экранов
- Световое оборудование
- Диджей (2 часа)
- Фотограф. Фотоотчет мероприятия (1 час)
- Шоу-блюдо от шефа «Курица Фламбе»
- Каждому гостю приветственный шот
- Турнир по Beer Pong (пиво не входит в стоимость)
- Караоке
- Дартс, JENGA, настольный футбол, мафия и другие игры
- Кальян (1 шт)
- **Меню от 1500 руб/на человека**

в депозит входит: меню / пробковый сбор 340 руб/чел / сервисный сбор 10% / подарки от заведения

Мероприятия ПОД КЛЮЧ в «PUB 357»

При депозите от 69 000 рублей

- Отдельный зал для вашей компании
- Декор зала, накрытие в эко-стиле
- Музыкальное оборудование + 11 экранов
- Световое оборудование
- Диджей (3 часа)
- Фотограф. Фотоотчет мероприятия (1 час)
- Шоу-блюдо от шефа «Курица Фламбе»
- Пивное казино (дегустация пива оплачивается отдельно: от 15 человек – 4 500 рублей)
- Дартс, JENGA, настольный футбол, мафия и другие игры
- Игра Mystery Drink
- Караоке
- Кальян (1 шт)
- Бенгальские огни (20 шт)
- Розыгрыш депозитной карты номиналом 2000руб в «PUB357»
- **Меню от 1500 руб/на человека**

При депозите от 129 000 рублей

- Отдельный зал для вашей компании
- Декор зала, накрытие в эко-стиле
- Сценарий мероприятия. Концепция на выбор
- Музыкальное оборудование + 11 экранов
- Световое оборудование
- Ведущий (2,5 часа)
- Диджей (3 часа)
- Фотограф мероприятия. Фотоотчет (1 час)
- Шоу-блюдо от шефа «Курица Фламбе»
- Дартс, JENGA, настольный футбол, мафия и другие игры
- Караоке
- Кальян (2 шт)
- Розыгрыш депозитной карты номиналом 2000руб в «PUB357»
- **Меню от 1500 руб/на человека**

+ бонус НА ВЫБОР:

Горка шампанского
(30 бокалов) + Шоколадный
фонтан (фрукты, маршмеллоу)

Пивная башня 10 литров +
Пирамида снеков (начос,
арахис 2 вида, гренки, соусы)

Не является публичной офертой
Условия могут быть изменены. Уточняйте у менеджера

*в депозит входит: меню / пробковый сбор 340 руб/чел / сервисный сбор 10% / подарки от заведения

Меню банкета №1

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 1 500 рублей

Выход блюд на гостя: 760 г

Напитки: 700 мл

Стартеры и закуски, 310г

- Джерки из курицы
- Свежие овощи
- Картофель фри с беконом и сыром
- Гренки с Охотничьим соусом и кориандром
- Сырные шато с Халапеньо и соусом тайским
- Луковые кольца с соусом Чипотле

Салаты, 80г

- Деревенский салат
- Цезарь с цыпленком гриль

Горячее BBQ в стол, 150г

- Ассорти колбас с квашеной капустой
- Фирменные крылья с картофелем фри на компанию
- Свиные ребра из хоспера в соусе домашний BBQ

Овощи в стол, 150г

- Овощи Гриль
- Картофель Айдахо

Соусы, 20г

- Соус Jack Daniel's
- Соус BBQ

Хлебная корзина, 50г

- Пита
- Рижский хлеб
- Булочка ржаная

Напитки, 700мл

- Вода с лимоном и мятой
- Морс



Меню банкета №2

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 1 800 рублей

Выход блюд на гостя: 850 г

Напитки: 700 мл

Стартеры и закуски, 300г

- Свежие овощи
- Брускетта с ростбифом
- Картофель фри с сыром чеддер
- Ассорти крепких закусок
- Сырные шато с халапеньо и соусом тайским
- Луковые кольца с соусом Чипотле
- Гренки с Охотничьим соусом и кориандром

Салаты, 80г

- Зеленый салат
- Цезарь с цыпленком гриль

Горячее BBQ в стол, 180г

- Ассорти колбас с квашеной капустой
- Свиные ребра из хоспера в соусе домашний BBQ
- Фирменные крылья с картофелем фри на компанию

Овощи в стол, 160г

- Овощи Гриль
- Картофель Айдахо

Соусы, 30г

- Соус Jack Daniel's
- Соус BBQ
- Соус TapTap

Десерт, 50г

- Мини панакота

Хлебная корзина, 50г

- Пита
- Рижский хлеб
- Булочка ржаная

Напитки, 700мл

- Вода с лимоном и мятой
- Морс

Меню банкета №3

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 2 150 рублей

Выход блюд на гостя: 1 000 г

Напитки: 700 мл

Стартеры и закуски, 350г

- Брускетта с ростбифом
- Свежие овощи
- Гренки с Охотничьим соусом и кориандром
- Картофель фри
- Луковые кольца с соусом Чипотле
- Королевские креветки в сухарях панко с соусом из чили
- Сырные шато с халапеньо и соусом тайским
- Ассорти крепких закусок

Салаты, 80г

- Деревенский салат
- Цезарь с цыпленком гриль

Теплые закуски, 50г

- Мидии в сливочном соусе

Горячее BBQ в стол, 180г

- Ассорти колбас с квашеной капустой
- Свиные ребра из хоспера в соусе домашний BBQ
- Фирменных крыльев с картофелем фри на компанию
- Шашлык из филе куриного бедра

Овощи в стол, 150г

- Овощи Гриль
- Картофель Айдахо

Соусы, 30г

- Соус Jack Daniel's
- Соус BBQ
- Соус TapTap

Десерт, 50г

- Мини панакота

Хлебная корзина, 50г

- Пита
- Рижский хлеб
- Булочка ржаная

Напитки, 700мл

- Вода с лимоном и мятой
- Морс

Меню банкета №4

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 2 500 рублей

Выход блюд на гостя: 1 050 г

Напитки: 700 мл

Стартеры и закуски, 360г

- Хрустящие ломтики сулугуни на муссе из персиков
- Кальмар в кокосе
- Гренки с Охотничьим соусом и кориандром
- Свежие овощи
- Картофель фри
- Тартар из мраморной говядины в азиатском стиле с крем-чиз и ржаными тостами
- Луковые кольца с соусом Чипотле
- Фиш энд Чипс

Салаты, 120г

- Теплый салат с обжаренной говяжьей вырезкой и овощами
- Деревенский салат
- Цезарь с тигровыми креветкам

Теплые закуски в стол, 80г

- Мидии в сливочном соусе
- Мидии в томатном соусе

Овощи в стол, 150г

- Овощи Гриль
- Картофель Айдахо

Горячее BBQ в стол, 240г

- Хрустящая свиная грудинка Jack Daniel's
- Свиные ребра из хоспера в соусе домашний BBQ
- Фирменные крылья с картофелем фри на компанию
- Морепродукты из Хоспера
- Шашлык из филе куриного бедра

Соусы, 30г

- Соус Jack Daniel's
- Соус BBQ
- Соус TapTap

Десерт, 40г

- Мини маракую горгонзола

Хлебная корзина, 50г

- Пита, Рижский хлеб, Булочка ржаная

Напитки, 700мл

- Вода с лимоном и мятой
- Морс

Меню банкета №5

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 3 500 рублей

Выход блюд на гостя: 1 060 г

Напитки: 700 мл

Стартеры и закуски, 330г

- Фиш энд Чипс
- Кальмар в кокосе
- Королевские креветки в сухарях Панко с соусом из чили
- Свежие овощи
- Тартар из мраморной говядины в азиатском стиле с крем-чиз и ржаными тостами
- Гренки с Охотничьим соусом и кориандром
- Луковые кольца с соусом Чипотле
- Хрустящие ломтики сулугуни на муссе из персиков
- Брускетта с ростбифом
- Картофель фри
- Ассорти крепких закусок

Салаты, 120г

- Теплый салат с обжаренной говяжьей вырезкой и овощами
- Цезарь с тигровыми креветкам
- Татаки из тунца

Теплые закуски в стол, 120г

- Мидии в сливочно-чесночном соусе
- Свиные ребра из хоспера в соусе домашний BBQ
- Фирменные крылья с картофелем фри на компанию

Горячее на выбор, 240г

- Цыпленок в специях с салатом клоу-слоу
- Бифштекс с яичницей глазуньей и печеным картофелем
- Стейк из лосося с огуречным тар-таром

Соусы, 30г

- Соус Jack Daniel's
- Соус BBQ
- Соус ТарТар

Десерт на выбор, 40г

- Мини маракуя горгонзола
- Мороженное с ягодным вареньем

Хлебная корзина, 50г

- Пита
- Рижский хлеб
- Булочка ржаная

Напитки, 700мл

- Вода с лимоном и мятой
- Морс

Меню банкета №6

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 3 900 рублей

Выход блюд на гостя: 970 г

Напитки: 700 мл

Холодные закуски, 430г

- Маринованное филе сельди гравлакс под горчичным соусом и беби картофелем
- Лененбергские колбасы и деликатесные ветчины (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса Пеперони, колбаса с/к)
- Пате из печени с брусничным конфитюром в пшеничном тосте
- Рулет из цыпленка с листьями шпината под сырным соусом
- Лепестки моцареллы с розовыми томатами и листьями рукколы
- Свежие фрукты и ягоды (виноград, мандарины, бананы, персики, слива, груша, яблоки, мята, сахарная пудра)

Салаты, 200г

- Салат с копченой треской и картофелем стоун с оливковой заправкой
- Салат с куриным филе и овощами гриль под соусом

Соусы, 20г

- Масло оливковое
- Горчица
- Хрен столовый

Горячее на выбор, 280г

- Филе трески в тесте фило и овощами гриль и шпинатным соусом
- Куриное филе гриль под горчично-медовым соусом на картофельной тортилье
- Медальоны из свинины с сыром чеддер, копченой грудинкой и картофелем дофинуа

Хлебная корзина, 80г

- Булочка ржаная
- Булочка пшеничная
- Масло сливочное
- Специи

Напитки, 700мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном
- Домашний клюквенный морс
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко

Меню банкета №7

«PUB 357»

Стоимость меню на гостя: 4 560 рублей

Выход блюд на гостя: 1 200 г

Напитки: 700 мл

Холодные закуски, 400г

- Филе сельди гравлакс с картофелем шато
- Лененбергские колбасы (говядина копченая, свиная грудинка, рулет куриный, колбаса Пеперони, колбаса с/к)
- Террин из пулярки в глазури из облепихи на ржаном крустате,
- Паштет из белых грибов под луковыми чипсами на ажурном дранике
- Соленья и маринады (черемша, томаты маринованные, огурцы соленые, капуста квашенная, чеснок маринованный)
- Коллекция сыров с медом, виноградом и гриссини (ольтермани, сыр копченый, эмменталь, чеддер, сулугуни, виноград, орехи)
- Фруктовая тарелка (виноград, мандарины, бананы, персики, слива, груша, яблоки, мята, сахарная пудра)

Салаты, 300г

- Салат Столичный с раковыми шейками под яйцом пашот
- Салат Цезарь с пуляркой и анчоусами под пудрой из пармезана
- Салат Шопский из свежих овощей с молодым сыром и бальзамической заправкой (огурцы, помидоры, перец болгарский, маслины, руккола, лук, соус песто)

PRE SET, 30г

- Буженина на кукурузном начос под томатной сальсой

Теплая закуска, 80г

- Сливочный жульен из лесных грибов и филе индейки под пудрой из пармезана

Горячее на выбор, 280г

- Филе морского окуня под шафрановым соусом с овощным ризотто
- Цыпленок Cordon Bleu в сливках с картофелем стоун
- Медальоны из телятины в пряных травах с соусом Порто и картофелем стоун

Хлебная корзина, 80г

- Булочка ржаная, Булочка пшеничная, Масло сливочное, Специи

Соусы, 20г

- Масло оливковое, Горчица, Хрен столовый

Напитки, 700мл

- Минеральная вода с мятой и лимоном
- Домашний клюквенный морс
- Чай, заварной кофе, лимон, сахар, сливки/молоко

Меню «PUB 357» КОМБО STREET FOOD

Стоимость меню на гостя: 1 590 рублей
Выход блюд на гостя: 540 г, Напитки: 500 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР С ПУЛЯРКОЙ, 180г

- Булочка бриошь с кунжутом 1шт, запеченное куриное филе 100г, айсберг 20г, сыр чеддер 30г, томаты 50г, огурцы соленые 15г, соус 30г, лук красный 20г

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ МОЦАРЕЛЛА, 180г

- (соус: сырный, кетчуп, чесночный, кисло-сладкий) 20г

ГАРНИР, 180г

- Картофель фри, 80г
- Картофель Айдахо, 80г
- Соус: сырный, кетчуп, чесночный, кисло-сладкий, 20г

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, 500мл

- Кока-кола, фанта, спрайт
- Минеральная вода с лимоном и мятой
- Домашний морс

ФИРМЕННОЕ КЛАССИЧЕСКОЕ ПИВО, 500мл

- Светлое фильтрованное (легкое фильтрованное светлое пиво, сваренное в мюнхенском стиле, с тонким цветочным хмелевым ароматом. Вкус мягкий, солодовый, освежающий)
- Пшеничное пиво (золотистый немецкий Хефевайцен с ярко выраженным ароматом гвоздики и банана. Мягкое, с естественной кислинкой во вкусе)

Стоимость меню на гостя: 2 090 рублей
Выход блюд на гостя: 540 г, Напитки: 500 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР 180Г

- Булочка бриошь с кунжутом 1шт, котлета из говядины 100г, айсберг 20г, сыр чеддер 30г, томаты 50г, огурцы соленые 15г, соус 30г, лук красный 20г

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ВВQ, 180г

- (соус: сырный, кетчуп, чесночный, кисло-сладкий), 20г

ГАРНИР, 180г

- Картофель фри, 80г
- Картофель Айдахо, 80г
- Соус: сырный, кетчуп, чесночный, кисло-сладкий, 20г

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, 500мл

- Кока-кола, фанта, спрайт
- Минеральная вода с лимоном и мятой
- Домашний морс

ФИРМЕННОЕ КЛАССИЧЕСКОЕ ПИВО, 500мл

- Светлое фильтрованное (легкое фильтрованное светлое пиво, сваренное в мюнхенском стиле, с тонким цветочным хмелевым ароматом. Вкус мягкий, солодовый, освежающий)
- Пшеничное пиво (золотистый немецкий Хефевайценс ярко выраженным ароматом гвоздики и банана. Мягкое, с естественной кислинкой во вкусе)



КОМПАНИЯ «TREND-COMPANY»

- На российском рынке компания успешно работает с 2013 года.
- За короткий период открыто более 10ти производств общей площадью более 3 500 кв.м., оптимизирована работа на местах.
- Проведено более 3 100 мероприятий кейтеринга.
- Получено более 15 000 положительных отзывов от довольных гостей и заказчиков.

ОСНОВНЫЕ СФЕРЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Корпоративный кейтеринг

- Конференции
- Семинары
- Кофе-брейки
- Тимбилдинги

Событийный кейтеринг

- Свадьбы
- Банкеты
- Вечеринки
- Детские праздники

Комплексные обеды

- Корпоративное питание на территории клиента
- Доставка обедов

Выездной кейтеринг

- Мобильные фуршеты
- Барбекю
- Выездной бар
- Пикники

Преимущества компании «TREND-COMPANY»

- Любой формат и масштаб мероприятия
- Наличие собственных площадок для проведения события
- Индивидуальный подход к составлению меню
- Персональный менеджер
- Кухни всех стран мира
- Приготовление и сервировка блюд непосредственно на площадке
- Возможность дегустации меню
- Подбор площадок в соответствии с тематикой мероприятия
- Эксклюзивные условия сотрудничества с площадками

В нашем портфолио

- Губернаторский прием на 2 600 человек
- Фуршеты на 5 000 человек для X5 Retail Group
- Гала-ужин для Сбербанка



Условия заказа кейтеринга от компании «TREND-COMPANY»

Пробковый сбор на одну персону
(бокалы, кулеры, лед, лимон)
490 рублей (на банкеты)

Логистика по Санкт-Петербургу
(стоимость логистики за пределами КАД
рассчитывается индивидуально)
8 000 рублей

Повар (до 50 км от КАД, работа 3 часа)
6 000 рублей

Официанты
(1 официант на 10-15 персон/банкет,
на 15/25 персон/фуршет)
5 000 рублей

Аренда мебели/текстиля по запросу

Дегустация меню рассчитывается
исходя из стоимости меню на персону
(при заказе от **250 000 рублей** –
дегустация бесплатная)

Минимальная сумма заказа – **50 000 рублей***

*Если сумма заказа меньше, то логистика, мебель/текстиль и обслуживание оплачивается дополнительно

[← Назад](#)

Кейтеринг «TREND-COMPANY»

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ	СУММА ДО 50 000 РУБ	СУММА 50-100 000 РУБ	СУММА 100-250 000 РУБ	СУММА СВЫШЕ 250 000 РУБ
Меню и сервировка	✓	✓	✓	✓
Сервис и обслуживание			✓	✓
Официант		✓	✓	✓
Банкетный менеджер		✓	✓	✓
Менеджер проекта		✓	✓	✓
Оборудование и текстиль			✓	✓
Логистика		✓	✓	✓
Согласование особых условий и скидок			✓	✓
Составление индивидуального коммерческого предложения	✓	✓	✓	✓
Дегустация меню				✓

Корпоративное меню «TREND-COMPANY»

Корпоративное питание – это быстро развивающаяся отрасль кейтеринга, обеспечивающая питание сотрудников в рабочих условиях

Доставка обедов или организация столовой на территории предприятия – признак заботы руководства о своих сотрудниках, а также мощный инструмент сплочения команды и укрепления корпоративного духа.

Trend-Company подберет идеальный вариант организации корпоративного питания индивидуально для каждой компании.

Мы можем привезти обеды в индивидуальной упаковке в горячем или охлажденном виде, организовать линию раздачи готовой еды (столовая неполного цикла), а также полностью организовать столовую с нуля на вашем предприятии!

Комплексный обед выбирается заказчиком из нескольких блюд
С примером меню можете ознакомиться на следующем слайде



Примеры корпоративного меню

Салаты	
«Псковский»	150г
«Немецкий»	150г
салат из свеклы с маслом	150г

Суп	
Лагман с курой	350г
Суп гороховый	350г
Бульон куриный с яйцом и зеленью	350г

Горячее	
Чахохбили	100г
Котлета «Болгарская»	100г
Картофельная запеканка с мясом	100г

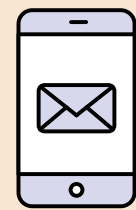
Гарнир	
Картофельное пюре	150г
Греча с овощами	150г
Рис со стручковой фасолью и кукурузой	150г

Граммовки и цены фиксированные. Стоимость одного комплекса из 4-х блюд + хлеб 25г – 230 рублей.



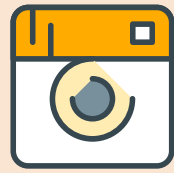
wedtrendspb

Instagram



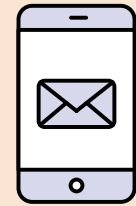
wedtrendspb

ВКонтакте



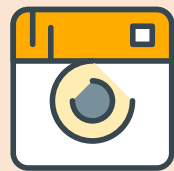
tamengont event

Instagram



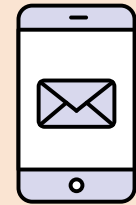
usadba tamengont

ВКонтакте



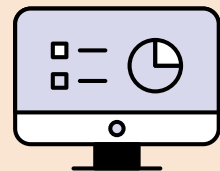
pub357

Instagram



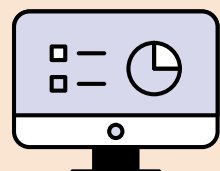
pub357spb

ВКонтакте



usadba.tamengont.com

Website



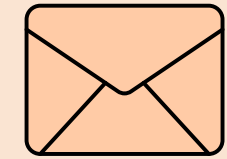
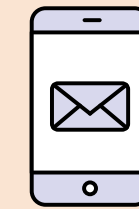
trend-com.ru

Website

Контакты

Команда

«TREND-COMPANY»

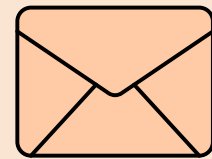
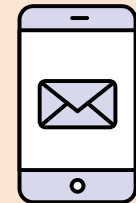


Петрова Ольга

Корпоративное питание & Event

+7 (931) 256-17-20

info@trend-com.ru

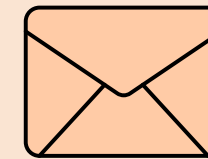
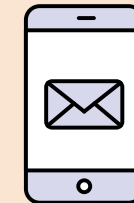


Ушакова Анна

Project manager

+7(921) 864-65-70

info8@trend-com.ru

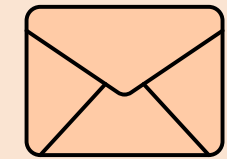
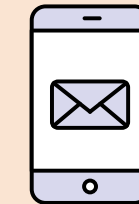


Гужва Марина

Project manager

+7 (931) 373-40-41

info2@trend-com.ru

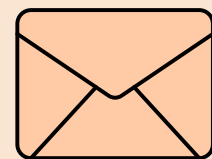
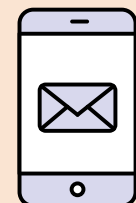


Кудинов Олег

Тендерный специалист

+7 (921) 652-65-44

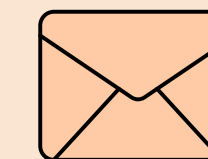
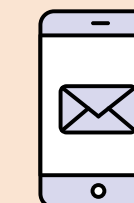
info4@trend-com.ru



Иванов Андрей

Шеф-повар

info9@trend-com.ru

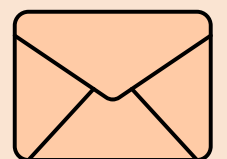
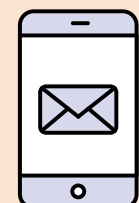


Шведова Мария

HR менеджер

+7 (921) 806-60-05

info13@trend-com.ru



Мясников Виталий

Catering & Banqueting

+7 (921) 999-83-10

info3@trend-com.ru