



Oh - Club
C A T E R I N G

КЕЙТЕРИНГ

oh club catering spb



предложение для катеров и яхт



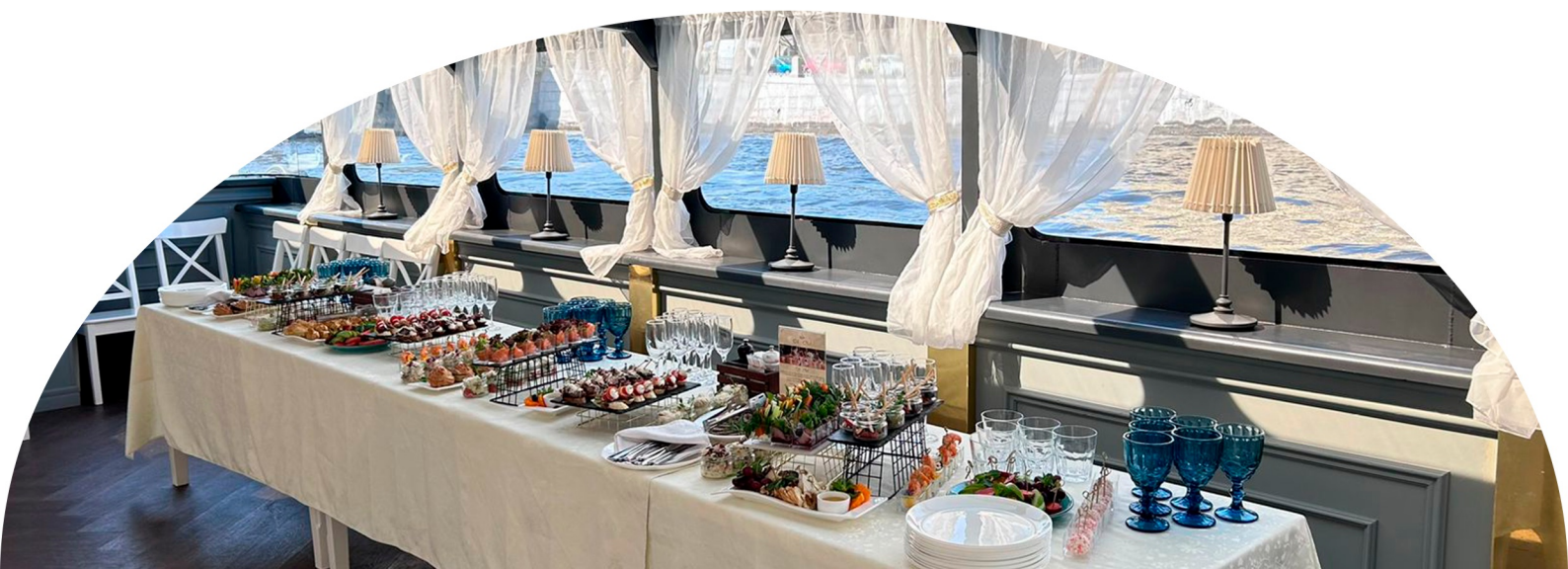
Амбициозный кейтеринговый проект Санкт – Петербурга.

Качественная кухня, безупречный сервис,
индивидуальный подход к каждому заказу.

Любые формы events от фуршетов
до масштабных проектов.

Наш Шеф-повар Спиваков Святослав

Талантливый шеф – повар, победитель многократных чемпионатов ресторанного спорта, а также победитель шоу «Молодые Ножи» на телеканале «Пятница». Возглавляет нашу кухню и умело превращает классические блюда в шедевры кулинарии, которые мы с радостью готовы вам презентовать .



ПАКЕТ SILVER

- Тигровая креветка в панировке с унаги соусом
- Брускетта с бужениной и маринованным огурцом
- Чоризо - оливка в шоте
- Лосось со сливочным сыром
- Профитроль с паштетом из лосося
- Фирменный пирожок с капустой
- Моцарелла - черри
- Фаршированные перчики пекильо с крем - чизом
- Клубника - ананас в шоте

Стоимость: 2200 руб./персона

Выход: 330 г

*Минимальный заказ пакетных предложений от 10 шт.

ПАКЕТ GOLD

- Тунец с соусом терияки
- Антипасти: вяленые томаты, артишоки, оливки, гриссини
- Ростбиф из лося с вялеными томатами
- Утиное маigre с малиновым соусом
- Овощное крудитте с французским майо
- Мини-круассан с лососем и сливочным сыром
- Фирменный пирожок с мясом лося и кабана
- Крабовое рафаэлло
- Ананас-клубника-свежая мята

Стоимость: 2700 руб./персона

Выход: 360 г

*Минимальный заказ пакетных предложений от 10 шт.

ПАКЕТ PLATINUM

- Тунец с соусом терияки
- Красная икра со сливочной пастой в мини-блинчике
- Сыровяленый кабан с хлебными палочками
- Антипасти: вяленые томаты, артишоки, оливки, гриссини
- Фирменный пирожок с мясом лосося и кабана
- Мини-бургер с мясом из дичи
- Осьминог в кунжутном соусе
- Пармезан - клубника
- Крабовое рафаэлло
- Ананас - клубника - свежая мята

Стоимость 3700 руб./персона

Выход: 420 г

*Минимальный заказ пакетных предложений от 10 шт.

МЕНЮ - СЕТ ДЛЯ ГОСТЕЙ 15000 РУБ.

Закуски:

- Чоризо - оливка 5 шт.
 - Профитроль с паштетом из мяса лосося 5 шт.
 - Черри - моцарелла 5 шт.
 - Лосось со сливочным сыром 5 шт.
 - Брускетта с уткой и грушей 5 шт.
 - Брускетта с ростбифом из мяса лосося и вялеными томатами 5 шт.
 - Овощное крудितте с французским майо 5 шт.
 - Сырное плато (бри, дор блю, моцарелла, пармезан, копченый сыр, крекеры, виноград, грецкий орех, джем) 600 г
 - Фруктово-ягодное плато (дыня, арбуз, клубника, виноград, персики, абрикосы) 800 г
- *фрукты могут меняться в зависимости от сезона

Количество индивидуальных закусок: 35 шт.

Выход: 2800 г

МЕНЮ - СЕТ ДЛЯ ГОСТЕЙ 25000 РУБ.

Закуски:

- Креветка - ананас 7 шт.
 - Профитроль с паштетом из мяса лося 7 шт.
 - Лосось - сливочный сыр 7 шт.
 - Антипасти (вяленые томаты / артишоки / перчик пекильо, маслины , гриссини) 7 шт.
 - Утиное маigre с ягодным соусом 7 шт.
 - Брускетта аля капрезе 7 шт.
 - Крабовое рафаэлло 7 шт.
 - Пирожок с мясом лося 7 шт.
 - Овощное крудитте с французским майо 7 шт.
 - Мясное плато нашего производства (телячий язык, буженина из окорока кабана, ростбиф из мяса лося, сыровяленая оленина, хрен, горчица, вяленые томаты, чили перчик, темный и белый багет) 400 г
 - Сырное плато (бри, дор блю, моцарелла, пармезан, копченый сыр, крекеры, виноград, грецкий орех, джем) 600 г
 - Фруктово-ягодное плато (дыня, арбуз, клубника, виноград, персики, абрикосы) 1000 г
- *фрукты могут меняться в зависимости от сезона

Количество индивидуальных закусок: 63 шт.

Выход: 4520 г

МЕНЮ - СЕТ ДЛЯ ГОСТЕЙ 35000 РУБ.

Закуски:

- Тунец с соусом терияки 10 шт.
 - Красная икра со сливочной пастой в мини-блинчике 10 шт.
 - Сыровяленый кабан с хлебными палочками 10 шт.
 - Лосось со сливочным сыром 10 шт.
 - Черри - моцарелла 10 шт.
 - Брускетта с уткой и грушей конфи 10 шт.
 - Овощное крудитте с французским майо 10шт.
 - Пармезан - клубника 10 шт.
 - Осьминог в кунжутном соусе 10 шт.
 - Антипасти (вяленые томаты / артишоки / перчик пекильо, маслины, гриссини) 10 шт.
 - Мини бургер с мясом дичи 10 шт.
 - Чизкейк с малиновой прослойкой и свежими ягодами 10 шт.
 - Сырное плато (бри, дор блю, моцарелла, пармезан, копченый сыр, крекеры, виноград, грецкий орех, джем) 600 г
 - Фруктово-ягодное плато (дыня, арбуз, клубника, виноград, персики, абрикосы) 100 г
- *фрукты могут меняться в зависимости от сезона

Количество индивидуальных закусок: 120 шт.

Выход: 6500 г

Дополнительно ко всем пакетам вы можете заказать :

Холодные закуски :

Сырное плато (600 г) - 3499 руб.

(Бри, Дор блю, моцарелла, пармезан, копченый сыр, крекеры, виноград, грецкий орех, джем)

Мясное плато нашего производства (450 г) - 2400 руб.

(телячий язык, буженина из окорока кабана, ростбиф из мяса лоса , сыровяленая оленина , хрен, горчица, вяленые томаты, чили перчик, темный и белый багет)

Фруктовое плато из сезонных, тропических фруктов и свежих ягод (900 г) - 4000 руб.

Круассан с лососем и сливочным сыром (от 10 шт.) - 280 руб.

Круассан с бужениной и свежим огурцом (от 10 шт.) - 250 руб.

Тарталетка с лососем / икрой (от 10 шт.) - 230 руб.

Пшеничный Ролл с куриным филе (от 10 шт.) - 250 руб.

Пшеничный Ролл с лососем
и сливочным сыром (от 10 шт.) - 300 руб.

Десерты собственного производства:

Мини - «Наполеон» (от 10 шт.) - 200 руб.

Эклер с облепиховым кремом (от 10 шт.) - 150 руб.

Классический чизкейк с малиновой прослойкой
и свежими ягодами (от 10 шт.) - 280 руб.

Мы работаем в 2-х форматах

1. Фуршет с накрытием .Включает : логистику, накрытие на наше фуршетное оборудование / забор инвентаря после прогулки.

Стоимость 5 000 руб.

2. Формат доставки в мобильных боксах без накрытия .
Доставляем и передаем бережно вам в руки .

Стоимость доставки 1 000 руб.

При желании вы можете заказать услугу официанта.

Стоимость 5 000 руб. / 6 часов





Oh - Club
C A T E R I N G

КЕЙТЕРИНГ

oh club catering spb

По вопросам заказа
Телефон/ wapp:

+7 981 758-23-50

Дарья

