

• *Гюсто* •

# ВКУСНО

ВАШ РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

## БАНКЕТ



+7 (495) 255-30-25  
info@pvcatering.ru  
pvcatering.ru



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти средиземноморских мясных деликатесов (Брезаолла, Чоризо, салями Милано, шейка Коппа, маслины, каперсы)	220 г	1 220,00 ₺
Ассорти мясных деликатесов (Говядина филей с/к, говядина в/к, рулька свиная в/к, карбонад свиной с/к, маслины, оливки, томат Черри)	235 г	940,00 ₺
Рыбное ассорти «Ля рошель» (Лосось с/с, форель х/к, масляная г/к, осетрина г/к, икра красная, креветка тигровая)	240 г	1 120,00 ₺
Ассорти благородных сыров с грушей, медом и виноградом (Сыр Камамбер, сыр Дор-блю, сыр Маасдам, сыр Грано Падано, груша, мед, орехи грецкие, виноград)	305 г	1 320,00 ₺
Ассорти цветных сыров с грушей, медом и виноградом (Сыр Пестовый, сыр Томатный, сыр Ореховый, сыр Мраморный, груша, мед, орехи грецкие, виноград)	305 г	920,00 ₺
Ассорти свежих овощей (Помидоры розовые, огурцы, стебель сельдерея, редис, перец болгарский, лук зеленый, укроп, петрушка)	280 г	550,00 ₺
Ассорти солений (Черемша, перец острый, огурцы малосольные, огурцы соленые, яблоко моченое, капуста красная, томат Черри)	300 г	520,00 ₺
Ассорти сезонных фруктов (Ананас, виноград красный, виноград белый, клубника, киви, слива красная, абрикос)	2000 г	1 200,00 ₺
Маринованные опята, маслята, лисички, грузди с красным луком и зеленью (Маслята, опята, грузди, лисички, лук красный, масло растительное)	120 г	280,00 ₺
Ассорти мини патиссонов, перца и оливок фаршированных мягким сыром (Патиссоны мини, перец красный мини, сыр Моцарелла мини, оливки)	150 г	580,00 ₺
Ассорти гигантских оливок и маслин (Маслины гигант, оливки гигант)	150 г	680,00 ₺
Тар-тар из семги и авокадо на пшеничном тосте подается с муссом из йогурта и французской горчицы (Семга, авокадо, лимон, хлеб тостовый, масло оливковое, йогурт, соус медово-горчичный)	260/60	920,00 ₺
Капрезе с розовыми томатами и сыром Моцарелла (Сыр Моцарелла, томаты розовые, соус Песто, базилик зеленый)	270 г	580,00 ₺
Сливочный ролл из соленой семги в ржаных сухарях (Семга с/с, сыр Креметте, хлеб Бородинский, масло сливочное, кориандр)	120 г	420,00 ₺
Филе лосося подкопченное на просе с нежными овощами и бальзамическим кремом (Лосось, цуккини, лайм, крем бальзамический, масло растительное)	125/80	640,00 ₺



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен с куриным филе и мраморной шапкой <i>(Филе куриное, лук репчатый, масло растительное, соус Бешамель, сыр Мраморный)</i>	120 г	340,00 ₺
Жюльен из лесных грибов и мраморной шапкой <i>(Вешенки, грибы белые, шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, соус Бешамель, сыр Мраморный)</i>	120 г	280,00 ₺
Жюльен из мяса раков и мраморной шапкой <i>(Мясо раков, шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, соус Бешамель, сыр Мраморный)</i>	120 г	380,00 ₺
Жюльен из морепродуктов и мраморной шапкой <i>(Мидии, филе семги, кальмар, шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, соус Бешамель, сыр Мраморный)</i>	120 г	420,00 ₺
Французский киш с куриным филе и сливочным пореем <i>(Филе куриное, лук порей, лук репчатый, соус Бешамель, сыр Мраморный, масло растительное, корж песочный)</i>	120 г	300,00 ₺
Французский киш с ветчиной и шпинатом <i>(Ветчина, шпинат, лук репчатый, соус Бешамель, сыр Мраморный, масло растительное, корж песочный)</i>	120 г	280,00 ₺
Тигровая креветка запеченная в шляпке шампиньона с мягким сыром <i>(Шампиньоны, креветка тигровая, соус Ким-чи, сыр Дор-блю, мед)</i>	100 г	260,00 ₺
Куриные рулетики в беконе с мягким сыром и соусом Песто <i>(Филе куриное, бекон с/к, перец болгарский, сыр Моцарелла, соус Песто, чеснок, вино белое)</i>	150/20	220,00 ₺
Гигантские мидии печеные со сливочным шпинатом и красной икрой <i>(Мидии, икра красная, шпинат, соус сливочный, сыр Мраморный)</i>	130 г	340,00 ₺

## САЛАТЫ

Салатные листья с куриной печенью и апельсином <i>(Клубника, апельсин, печень куриная, салатные листья, сыр Грано Падано, соус медово-горчичный, соус Ким-чи)</i>	235 г	420,00 ₺
Паризьен с печеным персиком и сыром Моцарелла <i>(Персик, сыр Моцарелла, ветчина Пармская, салат Руккола, масло оливковое, крем бальзамический)</i>	210 г	520,00 ₺
Салат с мясом краба, корнем сельдерея и маслинами <i>(Сельдерей корень, мысо краба, огурец маринованный, томат Черри, салат Айсберг, маслины, сыр Грано Падано, соус Цезарь, соус Ким-чи)</i>	265 г	560,00 ₺
Ассорти салатных листьев с морепродуктами и томатом Черри <i>(Креветки тигровые, мидии, тунец, томат Черри, салатные листья, чеснок, вино белое, соус медово-горчичный)</i>	210 г	620,00 ₺
Салат Руккола с розовой утиной грудкой и грейпфрутом <i>(Грудка утиная, салат Руккола, виноград Кардинал, клубника, грейпфрут, салат Фризе, соус Манго-чили, соус медово-горчичный)</i>	230 г	540,00 ₺



Листья салата с утиной грудкой, козьим сыром и орешками <i>(Сыр козий Шавру, голубика, орех кедровый, грудка утиная, томат Черри, салат Фризе, салат Айсберг, соус апельсиновый, крем бальзамический)</i>	200 г	600,00 ₺
Листья Романо с печеной телятиной, баклажаном и благородным сыром <i>(Сыр Дор-блю, баклажан, салатные листья, хлеб Бородинский, телятина, томат вяленый, соус Песто, лук красный, масло растительное, крем бальзамический)</i>	235 г	540,00 ₺
Куриное филе с листьями Радиккьо, свежими овощами и голубикой <i>(Филе куриное, томат розовый, огурец свежий, голубика, салат Радиккьо, салат Айсберг, миндаль, соус Манго-чили, масло оливковое, крем бальзамический)</i>	220 г	460,00 ₺
Листья Рукколы с шариками Моцареллы, томатами и раковыми шейками <i>(Хлеб Чиабатта, раковые шейки, салат Айсберг, маслины, оливки, томат Черри, сыр Моцарелла, сыр Дор-блю, салат Руккола, соус медово-горчичный, соус Песто)</i>	220 г	480,00 ₺
Теплый салат с беконом, красным луком и кедровыми орешками <i>(Салатные листья, бекон, орех кедровый, чеснок, лук красный, сыр Грано Падано, уксус бальзамический)</i>	210 г	420,00 ₺
Цезарь с куриным филе <i>(Салат Романо, филе куриное, томат Черри, хлеб пшеничный, сыр Грано Падано, соус Цезарь)</i>	220 г	460,00 ₺
Цезарь с тигровыми креветками <i>(Салат Романо, креветки тигровые, томат Черри, хлеб пшеничный, сыр Грано Падано, соус Цезарь)</i>	220 г	520,00 ₺
Афинский с сыром Фета и красным луком <i>(Томат Черри, перец болгарский, томат розовый, огурец, лук красный, сыр Фета, маслины, масло оливковое, орегано)</i>	250 г	420,00 ₺
Оливье с куриным филе <i>(Картофель, морковь, филе куриное, горошек зеленый, огурец соленый, яйцо куриное, лук зеленый, салат Фризе, томат Черри, майонез)</i>	245 г	280,00 ₺
Оливье с ветчиной <i>(Картофель, морковь, ветчина, горошек зеленый, огурец соленый, яйцо куриное, лук зеленый, салат Фризе, томат Черри, майонез)</i>	245 г	290,00 ₺
Мимоза с курицей <i>(Картофель, морковь, филе куриное, яйцо куриное, сыр Мраморный, лук репчатый, майонез)</i>	265 г	280,00 ₺
Мимоза с рыбой <i>(Картофель, морковь, сайра, яйцо куриное, сыр Мраморный, лук репчатый, майонез)</i>	265 г	290,00 ₺
Сельдь «под шубой» <i>(Картофель, морковь, филе сельди, яйцо куриное, лук репчатый, майонез)</i>	255 г	260,00 ₺
Винегрет классический <i>(Картофель, морковь, свекла, лук репчатый, горошек зеленый, лук зеленый, масло растительное, петрушка листовая)</i>	200 г	160,00 ₺



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина Веллингтон с листьями салата и соусом Шато <i>(Вырезка говяжья, шампиньоны, ветчина Пармская, горчица Французская, тесто слоеное, яйцо куриное, соус Шато, салатные листья)</i>	200/20/30	1 200,00 ₺
Говяжья вырезка с гратеном из цуккини в вишнево-перечном соусе <i>(Вырезка говяжья, цуккини, сыр Мраморный, соус Бешамель, соус вишнево-перечный, тимьян)</i>	120/120/30	1 020,00 ₺
Рулет из говядины с сыром Дор-блю, подается с пирогом из тыквы и соусом Шато <i>(Вырезка говяжья, сыр Дор-блю, мед, горчица зерновая, тыква, вешенка, укроп, лук репчатый, томат Черри, масло растительное, соус Шато)</i>	130/120/30	920,00 ₺
Оссобуко из говядины с овощами <i>(Голяшка говяжья, баклажан, цуккини, сельдерей стебель, перец болгарский, орех мускатный, розмарин, масло растительное)</i>	120/120/50	680,00 ₺
Жаркое из телятины в горшочке <i>(Картофель, лук репчатый, морковь, перец болгарский, томаты Пелатти, паста томатная, телятина, чеснок, чернослив, петрушка листовая)</i>	350 г	380,00 ₺
Бифштекс на тосте с яйцом пашот и печеным томатом <i>(Хлеб пшеничный, помидор, говядина, лук репчатый, яйцо куриное, салат Руккола, соус Песто, масло растительное)</i>	130/100/10	480,00 ₺
Медальоны из свиной вырезки в беконе на картофеле дофинуа <i>(Вырезка свиная, бекон, коньяк, вино красное, ягода можжевельная, картофель, сыр Мраморный, чеснок, сыр Грано Падано, салат Руккола, соус брусничный, соус Бешамель)</i>	120/120/30	720,00 ₺
Мясо по-французски <i>(Шея свиная, лук репчатый, сыр Российский, помидор, майонез, томат Черри, лук сибует)</i>	180 г	420,00 ₺
Каре ягненка с мильфеем из овощей и сливовым соусом <i>(Каре ягненка, розмарин, коньяк, вино красное, чеснок, баклажан, цуккини, перец болгарский, масло растительное, соус Сингапурский)</i>	120/60/30	920,00 ₺
Ножка кролика с гратеном из картофеля и соусом из лесных грибов <i>(Ножка кролика, картофель, лук репчатый, вино белое, сливки, сыр Грано Падано, укроп, орехи кедровые, масло растительное, соус с лесными грибами)</i>	150/120/30	860,00 ₺
Зразы из кролика с лесными грибами и жареным картофелем <i>(Ножка кролика, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, чеснок, лисички, вешенки, картофель, яйцо куриное, масло растительное)</i>	150/120	520,00 ₺
Тефтели из кролика на подушке из морковного пирога <i>(Ножка кролика, морковь, лук репчатый, крупа манная, сыр Моцарелла, салат Фризе, лук сибует, масло растительное)</i>	120/100	460,00 ₺

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе семги с овощами гриль и ягодным соусом <i>(Семга, цуккини, перец болгарский, масло растительное, соус ягодный, розмарин)</i>	120/80/30	820,00 ₺
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	----------





Филе морского волка на соусе Гуакамоле <i>(Сибас, авокадо, чеснок, огурец, томат Черри, соус Табаско, лук красный, масло оливковое, лимон)</i>	150/90/40	660,00 ₺
Палтус с картофельным пюре и белыми грибами <i>(Палтус филе, вино белое, картофель, сливки, масло сливочное, лимон, масло растительное, соус с белыми грибами)</i>	120/100/40	920,00 ₺
Стейк из лосося с соусом из ревеня <i>(Лосось, тимьян, салат Фризе, томат Черри, лимон, соус из ревеня)</i>	240/40	1 020,00 ₺
Стейк из морской форели с молодыми овощами и гранатовым соусом <i>(Форель морская, кукуруза мини, салат Фризе, лимон, соус гранатовый)</i>	240/60/20	960,00 ₺
Филе трески со сливочно-горчичным соусом <i>(Треска филе, баклажан, цуккини, морковь, сельдерей стебель, перец болгарский, тимьян, соус сливочно-горчичный)</i>	130/75/30	760,00 ₺
Морской гребешок с картофельным пюре и лесными грибами <i>(Гребешок морской, лук репчатый, вино белое, чеснок, лимон, картофель, сливки, масло сливочное, грибы лисички, салат Фризе, соус Шато, соус грибной)</i>	80/120/40	840,00 ₺
Филе морского окуня с гратеном из цуккини <i>(Окунь морской, розмарин, гратен из цуккини, томат Черри, салат Фризе, соус)</i>	130/100/30	680,00 ₺
Филе дорадо с овощами и ростками сои <i>(Дорада, вино белое, ростки сои, тимьян, салат Фризе, соус манго)</i>	130/80/20	580,00 ₺

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Утиная ножка томленая с черносливом и овощами <i>(Ножка утиная, перец болгарский, цуккини, баклажан, чернослив, вино красное, чеснок, морковь, салат Фризе, соус брусничный)</i>	160/100/30	1 120,00 ₺
Куриное филе с жареными фруктами, зеленой спаржей и манговым соусом <i>(Филе куриное, спаржа, персик, вино белое, салат Руккола, масло растительное, соус манго)</i>	120/120	880,00 ₺
Котлета Пожарская из индейки фаршированная зеленым маслом <i>(Филе индейки, масло сливочное, чеснок, укроп, петрушка, хлеб пшеничный, яйцо куриное, картофель, молоко, салат Фризе, масло растительное)</i>	150/120	420,00 ₺
Куриные рулетики в беконе с мягким сыром и соусом Песто <i>(Филе куриное, бекон, перец болгарский, сыр Моцарелла, соус Песто, чеснок, вино белое, салат Фризе)</i>	150/20	520,00 ₺
Перепела фаршированные с ягодным соусом <i>(Перепелка, курага, чернослив, вино красное, чеснок, паприка, физалис, клубника, виноград Кардинал, соус клюквенный)</i>	2 шт/50/30	680,00 ₺
Жаркое из курицы с черносливом в горшочке <i>(Картофель, лук репчатый, морковь, перец болгарский, томаты Пелатти, паста томатная, филе куриное, чеснок, чернослив, петрушка листовая)</i>	350 г	360,00 ₺



## ГАРНИРЫ

Картофель Черри в беконе с веточкой розмарина <i>(Картофель Черри, бекон, розмарин, салат Корн, паприка, масло растительное)</i>	120 г	140,00 ₺
Картофель Черри запеченный с пряными травами <i>(Картофель Черри, орегано, базилик, чеснок, маслины, оливки, масло растительное)</i>	120 г	120,00 ₺
Картофель жареный с лесными грибами и зеленым луком <i>(Картофель молодой, лисички, вешенки, лук репчатый, масло растительное, лук зеленый, салат Айсберг, паприка)</i>	120 г	130,00 ₺
Овощи гриль с прованскими травами <i>(Перец болгарский, баклажан, цуккини, сельдерей стебель, помидор, лук красный, чеснок, салат Фризе)</i>	120 г	160,00 ₺
Крымские перцы печеные на гриле <i>(Перец крымский, чеснок, перец болгарский, люцерна, масло растительное)</i>	120 г	180,00 ₺

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Севрюга заливная <i>(Севрюга, рак речной, помидоры, огурец, маслины, оливки, перец болгарский, салатные листья, креветки)</i>	1 шт	12 500,00 ₺
Поросенок заливной <i>(Поросенок молочный, помидоры, огурец, маслины, оливки, перец болгарский, салатные листья, ананас, клубника)</i>	1 шт	9 200,00 ₺
Курица печеная в соли с оливками <i>(Курица, томат Черри, салатные листья, крем бальзамический)</i>	1 шт	1 400,00 ₺
Форель морская печеная в соли с прованскими травами <i>(Форель морская, томат Черри, салатные листья, крем бальзамический)</i>	1 шт	8 500,00 ₺
Семга печеная в соли с прованскими травами <i>(Семга, томат Черри, салатные листья, крем бальзамический)</i>	1 шт	10 500,00 ₺
Нога барашка запеченная с травами <i>(Нога барашка, лаваш армянский, помидор розовый, огурец, редис, лук красный, кинза)</i>	1 шт	4 500,00 ₺
Жигу барашка запеченное в соли <i>(Жигу барашка, лаваш армянский, помидор розовый, огурец, редис, лук красный, кинза)</i>	1 шт	5 500,00 ₺
Шея свиная запеченная в соли с сыром Рикотта <i>(Шея свиная, сыр Рикотта, соус Песто, чеснок, томат Черри, салатные листья, крем бальзамический)</i>	2 кг	3 500,00 ₺



## *Сделать первый шаг - очень просто!*

*Вам больше не надо думать, как организовать праздник.  
Наша команда уже позаботилась об этом!*

*Интересующую информацию Вы можете получить по телефону.  
Мы ждем от Вас звонка в любое время.*

+7(495)255-30-25  
+7(929)677-30-25  
[www.pvcatering.ru](http://www.pvcatering.ru)  
[info@pvcatering.ru](mailto:info@pvcatering.ru)

