



КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ TASTE LAB

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО КЕЙТЕРИНГУ



КАНАПЕ

| | | |
|--|--------|--------|
| Канопе с ростбифом | 10 шт. | 600 р. |
| Канопе из ветчины с томатом черри | 10 шт. | 550 р. |
| Канопе с сыром и виноградом | 10 шт. | 450 р. |
| Канопе с лососем | 10 шт. | 700 р. |
| Канопе с индейкой и моцареллой | 10 шт. | 650 р. |
| Канопе с фетой и печеным перцем | 10 шт. | 550 р. |
| Рулетики из баклажанов с грецким орехом | 10 шт. | 600 р. |
| Канопе с бужениной на крекере | 10 шт. | 650 р. |
| Канопе из овощей с сыром фета и соусом «Песто» | 10 шт. | 450 р. |
| Канопе «Капрезе» | 10 шт. | 450 р. |
| Канопе с пармской ветчиной и дыней | 10 шт. | 720 р. |
| Канопе с индейкой и свежим огурцом | 10 шт. | 680 р. |
| Канопе «По-шведски» | 10 шт. | 620 р. |



ПИРОГИ И БУЛОЧКИ

| | | |
|-----------------------------|--------|---------|
| Круассан с курицей | 10 шт. | 1200 р. |
| Круассан с лососем | 10 шт. | 1500 р. |
| Круассан с ветчиной и сыром | 10 шт. | 900 р. |
| Клаб-сендвич с курицей | 10 шт. | 900 р. |
| Клаб-сендвич с лососем | 10 шт. | 1100 р. |
| Классический круассан | 10 шт. | 600 р. |
| Ассорти сладких круассанов | 30 шт. | 2000 р. |
| Ассорти сытных пирожков | 30 шт. | 1300 р. |
| Пирог со шпинатом | 1 кг | 560 р. |
| Пирог с курицей и грибами | 1 кг | 600 р. |
| Пирог ветчина/сыр | 1 кг | 660 р. |
| Пирог с фетой и зеленью | 1 кг | 600 р. |
| Пирог с клубникой | 1 кг | 640 р. |
| Пирог с вишней | 1 кг | 600 р. |
| Пирог с грибами | 1 кг | 650 р. |
| Пирог с картофелем и сыром | 1 кг | 600 р. |



ГРИЛЬ МЕНЮ

| | | |
|---------------------------|--------|---------|
| Ассорти мини-бургеров | 15 шт. | 2700 р. |
| Врап-сендвич с курицей | 10 шт. | 1200 р. |
| Салат «Коул-Слоу» | 10 шт. | 900 р. |
| Куриный шашлык | 10 шт. | 2900 р. |
| Свиной шашлык | 10 шт. | 3500 р. |
| Шашлык из индейки | 10 шт. | 3900 р. |
| Шашлык из лосося | 10 шт. | 4500 р. |
| Овощи-гриль | 10 шт. | 2200 р. |
| Креветки гриль на шпажках | 10 шт. | 5500 р. |
| Мини-кесадильяс курицей | 10 шт. | 1800 р. |
| Люля кебаб | 10 шт. | 2100 р. |
| Свинные ребра | 10 шт. | 2300 р. |

ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ



НАБОР «СТАНДАРТ»

На 5-10 человек. Стоимость – 4 950 рублей.

| | |
|--|--------|
| Виноград с сыром на крекере | 10 шт. |
| Канопе из говядины с маринованным огурцом | 10 шт. |
| Рулетки из ветчины с сырно-чесочным соусом | 10 шт. |
| Канопе с уткой и брусникой | 10 шт. |
| Салат с киноа и индейкой | 10 шт. |
| Куриный шашлычок | 10 шт. |
| Пирожки с картофелем | 10 шт. |
| Пирожки с мясом | 10 шт. |
| Круассан с шоколадом | 10 шт. |
| Фруктовое канопе | 10 шт. |
| Ягодная панна-котта | 10 шт. |



НАБОР «КОФЕ-БРЕЙК»

На 5-10 человек. Стоимость – 3 500 рублей.

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Французский классический круассан | 10 шт. |
| Сендвич с курицей | 10 шт. |
| Сендвич с ветчиной и сыром | 10 шт. |
| Пирожок с ягодной начинкой | 10 шт. |
| Пирожок с картофелем и грибами | 10 шт. |
| Шоколадное печенье | 15 шт. |



НАБОР «ГРИЛЬ-МЕНЮ»

На 10-15 человек. Стоимость – 12 500 рублей.

| | |
|--|--------|
| Канопе «Капрезе» | 20 шт. |
| Рулетки из баклажанов с грецким орехом | 20 шт. |
| Креветка-гриль в беконе | 20 шт. |
| Рулетки из цуккини со слив. сыром | 20 шт. |
| Салат «Коул Слоу» | 10 шт. |
| Канопе с ветчиной и слив. сыром | 20 шт. |
| Шашлычки из курицы на шпажке | 10 шт. |
| Шашлычки из индейки на шпажке | 10 шт. |
| Сырное плато | 1 кг |
| Фруктовое плато | 1 кг |
| Грузинский салат с заправкой из грецкого ореха | 2 кг |
| Пирог с курицей и грибами | 1 кг. |
| Цитрусовая панна-котта | 15 шт. |
| Кукис с бельгийским шоколадом | 15 шт. |



НАБОР «СЫТНАЯ ПАУЗА»

На 20-30 человек. Стоимость – 10 000 рублей.

| | |
|----------------------------------|--------|
| Пирожок с картофелем и грибами | 20 шт. |
| Пирожок с капустой | 20 шт. |
| Круассан с бельгийским шоколадом | 25 шт. |
| Апельсиновое печенье | 25 шт. |
| Сендвич с курицей | 20 шт. |
| Сендвич с лососем шеф-посола | 20 шт. |
| Фруктовое канопе | 30 шт. |



BBQ-ВЕЧЕРИНКА

-  На турбазе или в городе, на берегу озера или в музее уличного искусства - наши шеф-повара органично впишутся в любое мероприятие и никого не оставят голодными и грустными.
-  Мы приготовим для Вас все позиции меню «из-под ножа», а Вы можете как полностью доверить нам процесс готовки, так и поучаствовать в процессе приготовления!

ВВQ-ВЕЧЕРИНКА S

Стоимость на человека – 2 250 рублей.

Welcome (5 позиций на выбор):

- Рулетики из печеного перца с грецким орехом;
- Канапе «Цезарь»;
- Канапе с бужениной и корнишоном;
- Канапе из ветчины с томатом черри;
- Канапе с сыром и виноградом;
- Канапе «Капрезе»
- Рулетики из баклажанов со слив. сыром;
- Овощные палочки;
- Канапе с овощами и сыром фета.

Main ВВQ (2 позиции на выбор):

- Шашлык из говяжьей вырезки;
- Крылышки «Буффало» с острым соусом;
- Хот-дог с колбаской, тушеной в сидре с яблоком и луком;
- Свиные ребрышки ВВQ;
- Рыба по-мексикански;
- Куриная голень в медовой глазури.

Напитки (на выбор):

- Пиво/сидр/лимонад 0,3 л



Бонус на выбор:

- ФРУКТЫ НА ШПАЖКЕ;
- КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ.

ВВQ-ВЕЧЕРИНКА M

Стоимость на человека – 2 750 рублей.

Welcome (3 позиции на выбор):

- Канапе с пармской ветчиной и вяленым томатом;
- Тарталетки с семгой и слив. сыром;
- Канапе с сыром и виноградом;
- Канапе с бужениной и корнишоном;
- Рулетики из цукини с индейкой и слив. сыром;
- Жульен с курицей и белыми грибами;
- Рулетики из лосося слабой соли;
- Восточные сыры (чечил, сулугуни, брынза);

Салат-бар: микс салата, огурцы, томаты, редис, лук, чеддер, паприка, шампиньоны, курица, бекон, соусы (Барбекю, айоли, чимичури).

Main ВВQ (2 позиции на выбор):

- Бургер с мраморным мясом;
- Шашлык из говядины по-аргентински;
- Тако с утиной грудкой;
- Спайс рибс в глазури с имбирем и соевым соусом;

Напитки (на выбор):

- Пиво/сидр/лимонад 0,3 л



Бонус:

БАНАНЫ С ШОКОДАДОМ И МАРШМЕЛЛОУ НА ГРИЛЕ!

ВВQ-ВЕЧЕРИНКА L

Стоимость на человека – 3 550 рублей.

Welcome (5 позиций на выбор):

- Валован со сливочным сыром и икрой;
- Тартар из тунца;
- Брускетта с лососем и мягким сыром;
- Сырная шпажка (горгондзола, бри, чеддер);
- Креветки в беконе с томатом черри;
- Домашний паштет с брусничным конфитюром;
- Профитроли с пастой из лосося;
- Телятина Вителло Тоннато с зеленью.

Салат-бар: микс салата, огурцы, томаты, редис, лук, чеддер, валеные томаты, шампиньоны, пармская ветчина, ростбиф, лосось слабой соли, соусы (Барбекю, айоли, чимичури).

Main ВВQ (2 позиции на выбор):

- Стейк «Рибай»;
- Парижский бургер с сыром бри и луком шалот;
- Филе-миньон;;
- Каре ягненка;
- Стейк из лосося с соусом «Тартар»

Напитки (на выбор):

- Пиво/сидр/лимонад 0,3 л



Бонус!

6 ЛИТРОВ «МОХИТО» ИЛИ «ПУНША» В ПОДАРОК!

ВЫЕЗДНОЙ МАСТЕР-КЛАСС



Для кулинарного мастер-класса не обязательно находиться на профессиональной кухне. Команда опытных шеф-поваров, оборудование от ведущих компаний производителей и отличное настроение – это то, что Вам нужно!



Оборудуем любую площадку, научим виртуозно готовить в любых условиях, и конечно же, вкусно и весело проведем время!



Вы приготовите три курса блюд абсолютно самостоятельно под руководством наших шеф-поваров. Идеальное решение для любого праздника. Кто не готовит, тот не ест!



МАСТЕР-КЛАСС S

Стоимость на человека – 2 500 рублей.

Салат (на выбор):

- Салат с ростбифом;
- Салат из бакинских томатов, баклажана и грецких орехов.

Main BBQ (на выбор):

- Бургеры с говядиной и карамелизированным луком;
- Кессадилья и тако с кукурузой;
- Люля кебаб.

Десерт (на выбор):

- Банан с маршмеллоу на гриле;
- Ананасовый пирог-перевертыш.

Напитки (на выбор):

- Пиво/сидр/лимонад 0,3 л



Бонус:

ФРУКТЫ НА ШПАЖКЕ!

МАСТЕР-КЛАСС M

Стоимость на человека – 3 000 рублей.

Салат (на выбор):

- Салат с морепродуктами;
- Татаки из тунца;
- Теплый салат со стейком «Мачете» и овощами гриль.

Main BBQ (на выбор):

- Стейк «Нью-Йорк»;
- Бургеры с мраморной говядиной и горгондзоллой;
- Стейк из лосося;
- Целый сибас.

Десерт (на выбор):

- Банановый пирог с маршмеллоу;
- Ананасовый пирог-перевертыш.

Напитки (на выбор):

- Пиво/сидр/лимонад 0,3 л



Бонус:

WELCOME-ФУРШЕТ ИЗ 3-Х ПОЗИЦИЙ!

МАСТЕР-КЛАСС L

Стоимость на человека – 3 500 рублей.

Салат (на выбор):

- Салат с утиной грудкой и карамелизированной грушей;
- Салат с гребешком в лаймовой заправке;
- Салат «Нисуаз».

Main BBQ (на выбор):

- Стейк Рибай на кости;
- Стейк тунца;
- Каре ягненка;
- Стейк из лосося с соусом «Тартар».

Десерт (на выбор):

- Банан с маршмеллоу на гриле;
- Шашлычки из ананаса и клубники в белой шоколадной глазури;
- Ананасовый пирог-перевертыш.

Напитки (на выбор):

- Пиво/сидр/лимонад 0,3 л



Бонус:

6 ЛИТРОВ «МОХИТО» ИЛИ «ПУНША»!

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ НАШЕЙ РАБОТЫ



Минимальная стоимость заказа для кейтеринга составляет 10 000 рублей. Мы работаем по 100% предоплате за 5 дней до мероприятия. Наши услуги можно оплатить следующими способами:

- В нашей кулинарной студии наличными;
- Прямым переводом на карту Сбербанка;
- По безналичному расчету – для юридических лиц. Работаем без НДС.



ВВQ-вечеринки и выездные мастер-классы проводятся для компаний от 10 человек. Для компаний более 12 человек к итоговой стоимости мероприятия прибавляется сервисный сбор в размере 10%.
В стоимость кейтеринга не входит сервировка фуршетного стола и работа официанта. Сообщите нам дресс-код мероприятия, и мы будем строго ему следовать.



Нам всегда необходимо время на подготовку.

- Приезд на площадку – за 60 мин. до начала мероприятия.
 - Фуршет на корабле – 1,5 часа.
 - Все остальные мероприятия – 2 часа.
- Пожалуйста, сообщите заранее тайминг Вашего мероприятия, чтобы мы подготовились и все рассчитали.



- В стоимость ВВQ-вечеринки и выездных мастер-классов входит все необходимое оборудование для приготовления заявленных блюд, а также работа шеф-поваров. Стоимость логистики рассчитывается индивидуально и зависит от удаленности площадки;
- Все готовые закуски на кейтеринг мы привозим в одноразовой фуршетной посуде. Стоимость дополнительной посуды рассчитывается индивидуально.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ МЕНЮ ДЛЯ БОЛЬШИХ КОМПАНИЙ

Блюда готовит шеф-повар на гриле:

| | | |
|-----------------------------------|-------|---------------|
| Плов в казане (баранина/говядина) | 5 кг. | 10 000 рублей |
| Паэлья с морепродуктами | 5 кг. | 13 000 рублей |
| Шурпа с бараниной | 10 л. | 8 000 рублей |
| Кролик целиком с корнеплодами | 3 кг. | 3 000 рублей |
| Лосось на открытом огне | 6 кг. | 12 000 рублей |



ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ
ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ:



info@tastelabspb.ru
Тел. 905-80-76
tastelabspb.ru
[@tastelab_spb](https://www.instagram.com/tastelab_spb)