

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбный сет</b> <i>Сельдь с/с, скумбрия с/с, лосось с/с, брускетта с рыбным паштетом и зеленью, лук маринованный</i>	<b>400/20</b>	<b>445-00</b>
<b>Царский сет</b> <i>Масляная рыба, лосось с/с, мидии маринованные, брускетта с томатами и твороженным сыром</i>	<b>400/20</b>	<b>1 095-00</b>
<b>Мясной сет</b> <i>Буженина запеченая, язык говяжий, филе куриное на гриле, сало с чесноком, паштет мясной на бородинских гренках, аджика домашняя</i>	<b>400/20</b>	<b>575-00</b>
<b>Сет из копченостей</b> <i>Чоризо, Парма, Бекон, Хлебные палочки, соус Сальса, Твороженный соус</i>	<b>400/50</b>	<b>675-00</b>
<b>Ростбиф маринованный</b> <i>С хлебными гренками и маринованным луком и болгарским перцем</i>	<b>200/20</b>	<b>405-00</b>
<b>Ветчинные рулетики с сырным мусом и грецким орехом</b>	<b>150</b>	<b>205-00</b>
<b>Сет из сыра, орехов и винограда</b> <i>Сыр сулугуни, пармезан, маасдам, грецкий орех, кешью, виноград, чернослив, мед</i>	<b>400/50</b>	<b>745-00</b>

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти свежих овощей и зелени</b> <i>Свежие томаты, перец болгарский, огурцы, редис, кинза, укроп, лук зеленый, петрушка</i>	<b>520</b>	<b>345-00</b>
<b>Огурчики малосольные</b>	<b>150</b>	<b>135-00</b>
<b>Ассорти маринадов</b> <i>Капуста квашеная, томаты маринованные, огурцы домашнего соления</i>	<b>400/20</b>	<b>305-00</b>
<b>Грузди со сметаной и луком</b>	<b>150/20/30</b>	<b>335-00</b>
<b>Капризе классический</b> <i>Моцарелла, томаты, руккола, соус Песто, кедровый орех</i>	<b>200/20</b>	<b>205-00</b>
<b>Ассорти оливок и маслин</b>	<b>100</b>	<b>165-00</b>
<b>Рулетики из баклажан</b> <i>с пикантной пастой из томатов и сыра</i>	<b>150</b>	<b>255-00</b>
<b>Лимон с сахаром</b>	<b>75</b>	<b>55-00</b>
<b>Фруктовая тарелка</b> <i>Виноград, апельсин, киви, яблоко, груша, банан</i>	<b>600</b>	<b>355-00</b>
<b>Капризе Свекольный</b> <i>Свекла отварная, козий сыр, руккола, соус песто, кедровый орех</i>	<b>200/20</b>	<b>195-00</b>

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## САЛАТЫ

<b>Микс с Морепродуктами</b> <i>Огурец свежий, микс морепродуктов, томаты, майонез, микс салата</i>	<b>200</b>	<b>345-00</b>
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> <i>Салаты Романо и Айсберг, сыр Пармезан, томаты Черри, тигровые креветки, гренки, соус Цезарь</i>	<b>200</b>	<b>345-00</b>
<b>Салат «Сельдь под шубой»</b>	<b>200</b>	<b>195-00</b>
<b>Салат с лососем</b> <i>Лосось отварной, огурец, твороженный сыр, сельдерей, томаты, микс салата</i>	<b>200</b>	<b>355-00</b>
<b>Салат с форелью</b> <i>Форель холодного копчения, микс салата, шампиньоны жареные, томаты, соус Песто</i>	<b>200</b>	<b>325-00</b>
<b>Салат «Острый»</b> <i>Филе куриное жареное, цуккини, перец болгарский, лук репчатый, соус азиатский</i>	<b>200</b>	<b>325-00</b>
<b>Салат «Цезарь» классический</b> <i>Филе куриное, салаты Айсберг и Романо, гренки, соус анчоусный</i>	<b>200</b>	<b>235-00</b>
<b>Салат «Оливье» с курицей</b> <i>и французскими тостами</i>	<b>200</b>	<b>235-00</b>

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## САЛАТЫ

<b>Салат с курицей и черносливом</b> <i>Филе куриное, чернослив, огурец свежий, грецкий орех, коньячный соус, зелень</i>	<b>200</b>	<b>235-00</b>
<b>Салат «Оливье» с языком</b>	<b>200</b>	<b>265-00</b>
<b>Салат «Пикантный»</b> <i>Морковь острая, огурец свежий, язык говяжий, майонез</i>	<b>200</b>	<b>325-00</b>
<b>Салат «Московский»</b> <i>Буженина, огурец маринованный, огурец свежий, болгарский перец, майонез</i>	<b>200</b>	<b>335-00</b>
<b>Салат «Чоризо»</b> <i>Огурец, томаты, чоризо, болгарский перец, греческая заправка, микс салата</i>	<b>200</b>	<b>315-00</b>
<b>Салат из телятины с имбирным соусом</b> <i>Телятина, свекла свежая, морковь, кедровый орех, микс салата, имбирная заправка</i>	<b>200</b>	<b>365-00</b>
<b>Салат с вяленой индейкой и ягодным соусом</b> <i>Филе индейки, ежевика, черника, красная смородина, микс салата, клюквенный соус</i>	<b>200</b>	<b>365-00</b>
<b>Салат «Греческий»</b> <i>Перец болгарский, томаты, огурец, сыр Фета, маслины, салат Латук, оливковая заправка</i>	<b>200</b>	<b>245-00</b>

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Стейк из лосося</b> <i>С лимоном и сливочно-мятным соусом</i>	<b>150/50/55</b>	<b>575-00</b>
	<b>180/20</b>	<b>315-00</b>
<b>Горбуша жареная</b> <i>С томатами, соусом и зеленью</i>		
<b>Медальоны из свинины</b> <b>с овощным рататуем</b>	<b>200/50/55</b>	<b>375-00</b>
<b>Филе куриное со шпинатом и сыром</b> <i>в сливочном соусе</i>	<b>200</b>	<b>375-00</b>
<b>Рулька свиная запеченая</b> <i>Подается с картофелевыми дольками, томатами Черри и острым соусом</i>	<b>300/100/30/20</b>	<b>425-00</b>
<b>Филе нежной говядины</b> <i>под сливочно-грибным соусом</i>	<b>200</b>	<b>425-00</b>

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

<b>Стейк из семги на гриле</b> <i>с соусом «Белое вино»</i>	<b>200/20</b>	<b>585-00</b>
<b>Шашлык «Октоберфест»</b> <i>Свинина в беконе со сливочным сыром. Подается с соусом «Барбекю»</i>	<b>180/20</b>	<b>375-00</b>
<b>Антрекот из свинины</b> <i>маринованный в соевом соусе с кориандром</i>	<b>180/20</b>	<b>435-00</b>
<b>Шашлычок из курицы</b> <i>С цукини и болгарским перцем</i>	<b>200/20</b>	<b>265-00</b>
<b>Греческий шашлык</b> <i>Маринованная телятина с луком и болгарским перцем. Подается с йогуртовым соусом</i>	<b>200/50</b>	<b>485-00</b>
<b>Шашлык Ассорти</b> <i>Филе куриное, свинина вырезка, овощи</i>	<b>200/20</b>	<b>485-00</b>
<b>Люля-кебаб из ягненка</b> <i>с маринованным луком и острым соусом</i>	<b>200/50</b>	<b>365-00</b>

# Кейтеринг Сибирь

Выездные мероприятия  
в Новосибирске и Новосибирской области

## ГАРНИРЫ

Картофель жареный с грибами	100	85-00
Картофель отварной с маслом и зеленью	100	75-00
Картофельное пюре по-ирландски <i>с брокколи и беконом</i>	100	85-00
Картофельные дольки запеченые	100	85-00
Драники	100	85-00
Рис с овощами	100	75-00
Шампиньоны жареные	100	165-00
Капуста цветная, жареная в яйце	100	75-00
Капуста брокколи жареная	100	75-00
Овощи-гриль	150	205-00