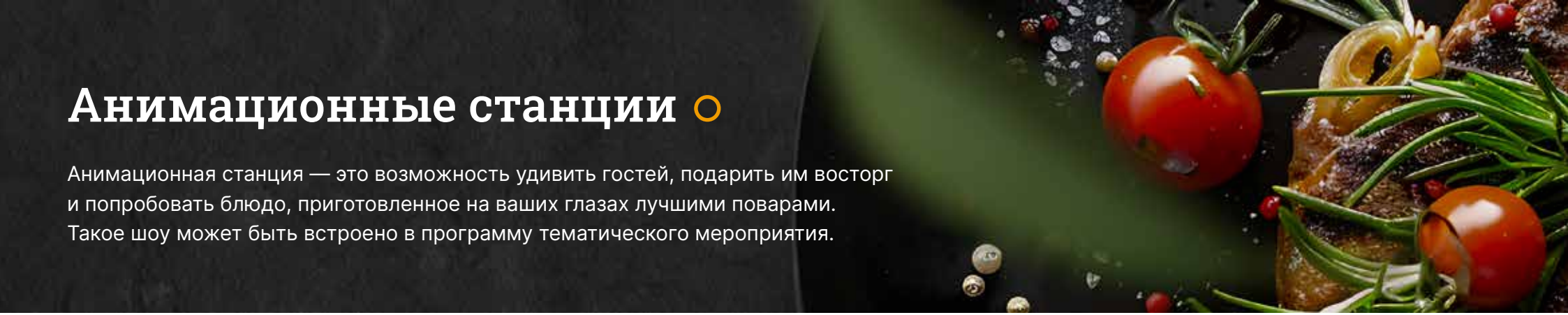
МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационные станции



Анимационные станции

Анимационная станция — это возможность удивить гостей, подарить им восторг и попробовать блюдо, приготовленное на ваших глазах лучшими поварами. Такое шоу может быть встроено в программу тематического мероприятия.

- Молекулярная кухня
- Телятина на вулканическом камне
- Блинная станция
- Станция с сыром «Пармиджано»
- Станция с домашними паштетами
- Станция с благородными сырами
- Prosciutto di Parma
- Сковорода кочевника с пастой
- Идеальный ростбиф
- Салат «Райский сад»
- Тако «Знойная Мексика»
- Авторская станция с мини-бургерами
- Паста с белыми грибами
- Азотное мороженое и сорбеты
- Candy bar
- Станция с венскими вафлями
- Сэндвич-станция
- Станция «Hamon Serrano»
- Вок-станция с лапшой
- Вок-станция с овощами
- Вок-станция с рисом
- Ризотто с белыми грибами
- Станция «Меч Тамплиера»
- Станция «Цезарь-Ролл»
- Барашек на вертеле
- Паста Болоньезе
- Станция со строганиной
- Запеченный целиком мурманский лосось
- Паста «Неро» с морепродуктами
- Лимонное ризотто с морепродуктами
- Станция со свежими устрицами
- Тайское мороженое
- Анимационная станция Плов
- Анимационная станция Паэлья
- Станция по приготовлению шаурмы
- Крем-суп из тыквы
- Пирамида из 180 макарон
- Запеченная телячья ножка
- Станция с хот-догами
- Станция с сахарной ватой
- Станция с поп-корном
- Станция «Полевая кухня»
- Кровавый тар-тар из говяжьей вырезки
- Станция «Крошка картошка»

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Молекулярная кухня

Настоящая лаборатория молекулярной кухни на вашем мероприятии. 70% блюд готовятся заранее на нашей фабрике-кухне. Демонстрационная сервировка и доготовка происходит при гостях в сопровождении дымового шоу с жидким азотом и сухим льдом.

Кухня: Молекулярная

Вес: 3 750 г

150 порций по 25 г

Меню: морской гребешок фламбированный в пряном роме на пастиле из кокосового молока со вкусом креветок (27 г/порция), молекулярная икра со вкусом рома и дыни на лепестке царской ветчины и соусом из бузины (25 г), клубничная пена со свежим кориандром и бальзамином, подается с лепестками копченой утки Магре (25 г), спагетти из апельсина на филе бакинского томата с бальзамической икрой и мини кервель (25 г), пена из голубого сыра, подается в стеклянной мини-сфере с карамелизированным в ягодном креме орех Пекан (20 г).

Требования к мощности сети - 5 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Телятина на вулканическом камне

Анимационная станция с телятиной, приготовленной на вулканическом камне. Повар при гостях приготовит мясо, замаринованное в молоке и специях и предложит гостям готовые кусочки с фирменным соусом от бренд-шефа.

Кухня: Авторская

Основной ингредиент: Мясо

Вес: 5 000 г

50 порций

Включено: ингредиенты для приготовления 100 порций по 50 г. Работа повара и официанта. Стол и оборудование для приготовления и сервировки продукции, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Блинная станция

Повар предложит гостям домашние блины с пылу с жару и подаст их с топпингами и начинками на выбор.

Кухня: Русская

Вес: 12 000 г

150 блинчиков

Включено: приготовление 150 блинчиков (по 50 г каждый). Ингредиенты для начинки (150 порций по 30 г): сметана, мед, джем, сгущенка. Работа повара и официанта; погрузка/разгрузка. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой посуды (по желанию), дополнительные порции блинов и начинок.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция с сыром «Пармиджано»

Повар предложит гостям кусочки итальянского сыра «Parmigiano» и подаст их со свежими ягодами и различными топпингами на выбор.

Кухня: Итальянская

Основной ингредиент: Сыр

Вес: 10 000 г

200 порций по 50 г

Включено: ингредиенты для приготовления 200 порций по 50 г (колотый Пармезан, мёд, варенье из грецкого ореха, виноград, клубника, палочки Гриссини, крутоны из французского багета). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, одноразовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция с домашними паштетами

Повар предложит гостям продегустировать мини-брускетты с различными паштетами.

Кухня: Французская

Вес: 9 000 г

Пять видов домашних паштетов (по 800 г каждого вида)

Включено: ингредиенты для 100 порций по 90 г. Пять видов домашних паштетов (по 800 г каждого вида) в ассортименте: из дикого лося, кабана, печени кролика, перепелки, мурманского лосося. Сервировка с различными джемами, крутоны из ржаного и пшеничного хлеба, луковый мармелад, хлебные палочки «Гриссини», бэйби-картофель, перепелиные яйца. Стол и оборудование для сервировки продукции, крафтовая посуда,декоративное оформление. Работа повара и официанта.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция с благородными сырами

Повар предложит ассортимент сыров в сочетании с цветочным мёдом и вареньем. Сервировку станции дополнят: виноград, грецкий орех, цукаты и палочки Гриссини.

Кухня: Авторская

Основной ингредиент: Сыр

Вес: 5 000 г

100 порций по 50 г

Включено: ингредиенты для приготовления 100 порций по 50 г: Пармезан, Дор-блю, Камамбер, Маасдам, Шевр. Работа повара и официанта. Стол и оборудование для работы и сервировки, одноразовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция Prosciutto di Parma

Повар предложит гостям тонко нарезанную сыровяленую ветчину (прошутто) и подаст ее с кусочками дыни, свежей мятой, бальзамическим кремом и клубникой.

Кухня: Итальянская

Основной ингредиент: Мясо

Вес: 8 000 г

100 порций по 80 г

Включено: ингредиенты для приготовления (100 порций, вес 80 г.). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

«Сковорода кочевника» с пастой

Повар при гостях приготовит пасту с различными соусами по вкусу гостей и дополнит ее ингредиентами на выбор.

Кухня: Авторская

Вес: 7 500 г

75 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления 75 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Идеальный ростбиф

Демонстрационное слайсирование сочного ростбифа, греющегося под лампой. Повар предложит гостям тонкие кусочки запеченного пряного ростбифа. Подается в сервировке с микс салатом и соусом.

Кухня: Немецкая

Основной ингредиент: Мясо

Вес: 4 500 г

60 порций с различными наполнителями

Включено: ингредиенты для приготовления 60-ти порций по 75 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, включая посуду.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой посуды, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 1,5 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Салат «Райский сад»

Демонстрационное приготовление салата в половинках авокадо или малой форме с тигровыми креветками и морепродуктами на выбор гостя, подается с чипсами из пармезана и соусом из базилика.

Кухня: Авторская

Вес: 6 000 г

50 порций по 120 г

Включено: ингредиенты для приготовления (50 порций, вес 120 г). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Тако «Знойная Мексика»

Демонстрационное приготовление мексиканского тако.
Повар предложит гостям традиционную мексиканскую закуску в кукурузных лепешках с наполнителями и соусом на выбор: говядина, курица, лосось, сыр, томаты, перец чили, фасоль, кукуруза, кинза, зелёный салат, сметана, гуакамоле, сальса или сырный соус.

Кухня: Латино-американская

Вес: 4 500 г

75 порций с различными наполнителями

Включено: ингредиенты для приготовления 75-ти порций по 60 г с различными наполнителями. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой посуды, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Авторская станция с мини-бургерами

Настоящая бургерная на вашем мероприятии. Демонстрационное приготовление сочных мини-бургеров с котлетками из мяса, птицы или рыбы на разноцветных булочках с различными овощами и авторским соусом.

Кухня: Американская

Вес: 6 000 г

100 мини-бургеров (1 шт. 60 гр)

Включено: ингредиенты для приготовления 100 мини-бургеров. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Паста с белыми грибами

Повар при гостях приготовит настоящую итальянскую пасту в сливочном соусе с добавлением белых грибов.

Кухня: Итальянская

Вес: 7 500 г

75 порций пасты с белыми грибами

Включено: ингредиенты для приготовления 75-ти порций по 100 г. Работа повара и официанта. Стол и оборудование для приготовления и сервировки продукции, одноразовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Азотное мороженое и сорбеты

Повар устроит настоящее шоу по приготовлению крио-мороженого или сорбета при помощи жидкого азота, с температурой кипения -195,8 °С. Гости смогут выбрать вкус из предложенного ассортимента.

Кухня: Авторская

Вес: 3 000 г

60 порций по 50 г

Ассортимент сорбетов: манго-маракуйя, груша-черная смородина, личи-малина, глинтвейн с пюре груши и яблока, авокадо-кокос.

Включено: ингредиенты для приготовления сорбетов и мороженого (60 порций по 50 г). Работа повара и официанта. Сервировка в вафельных рожках или индивидуальных формах. Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Candy bar

Candy bar с авторскими десертами и конфетами ручной работы. Гостям будет предложен сладкий фуршетный стол, который сервируется различными десертами: капкейки, пирожные, макаруны, птифуры, зефир и другие угощения.

Кухня: Авторская

Вес: 5 500 г

Меню:

- Конфеты на палочке - 20 шт.
- Конфеты ручной работы по 20 шт каждый вкус: личи, манго-маракуйя, малина.
- Капкейки по 20 шт: банановый, ванильный, шоколадный.
- Кейк-попсы с посыпкой - 10 шт.
- Мини зефир - 20 шт.
- Безе фруктовое - 200 гр.
- Мини пирожные «Нежный миндаль» - 20 шт.
- Птифуры «Трюфель» полусфера - 20 шт.
- Зефир «Маршмеллоу» - 200 гр.
- Макаруны - 20 шт.

Включено: работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция с венскими вафлями

Станция демонстрационного приготовления Венских вафель. Повар при гостях испечет венские вафли и предложит их с различными топпингами на выбор: клубничный и шоколадный соус, взбитые сливки, вареная сгущенка.

Кухня: Авторская

Вес: 7 500 г

75 порций с различными наполнителями

Включено: ингредиенты для приготовления 75 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Сэндвич-станция

Станция с демонстрационным приготовлением сэндвичей. Повар соберет сэндвичи из булочек с различными ингредиентами выбранными гостями.

Кухня: Авторская

Вес: 10 000 г

50 сэндвичей с различными наполнителями

На выбор предлагаются: Булочки: чиабатта, французский или ржаной багет, тостовый хлеб. Из наполнителей: свиной окорок, ветчина, филе индейки, лосось слабой соли, сыр чеддер, сыр моцарелла, томаты, огурец свежий, огурец маринованный, лук красный, салат айсберг, руккола и картофельные дранники. Соуса: кетчуп, горчица, песто, цезарь и медово-горчичный.

Включено: ингредиенты для приготовления 50-ти сэндвичей с различными наполнителями по 200 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция «Hamon Serrano»

Повар предложит гостям тонко нарезанный Hamon Serrano и подаст его с кусочками дыни, листьями микс салата, лепестками свежей мяты под бальзамическим ягодным соусом.

Кухня: Средиземноморская **Основной ингредиент:** Мясо

Вес: 8 000 г

100 порций по 80 г

Включено: ингредиенты для приготовления 100 порций по 80 г. Работа повара и официанта. Крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Вок-станция с лапшой

Повар при гостях приготовит традиционное паназиатское блюдо WOK с лапшой на выбор: гречневая или рисовая. Дополнительно предлагаются соусы: острый томатный соус, кисло-сладкий соус, кунжутное масло, соевый соус; и различные добавки к лапше: соломка из говядины или курицы, филе кальмара, бэби-кукуруза, омлет из куриного яйца, грибы шитаки или шампиньоны.

Кухня: Паназиатская

Вес: 8 000 г

80 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления 80 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Крафтовая посуда (коробочки для wok). Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Вок-станция с овощами

Повар при гостях приготовит традиционное паназиатское блюдо WOK с соусом терияки и чесноком на основе выбранных овощей (бэби-кукуруза, зеленый стручковый горошек, зеленая фасоль, перец красный сладкий, перец чили, ростки сои, морковь, брокколи, цветная капуста, грибы). По желанию можно добавить ингредиенты на выбор гостя: креветки, курица, кальмары, говядина.

Кухня: Паназиатская

Вес: 8 000 г

80 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления 80 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Крафтовая посуда (коробочки для wok). Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Вок-станция с рисом

Повар при гостях приготовит традиционное паназиатское блюдо WOK в классической подаче с жареным рисом. По желанию можно добавить ингредиенты на выбор гостя: креветки, курица, кальмары, говядина.

Кухня: Паназиатская

Вес: 8 000 г

80 порций по 100 г

Включено: Ингредиенты для приготовления 80 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Крафтовая посуда (коробочки для wok). Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Ризотто с белыми грибами, сыром пармезан и трюфельным маслом

Повар при гостях приготовит настоящее ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом и засервирует его в половинке сыра «Пармезан»

Кухня: Итальянская

Вес: 7 500 г

75 порций по 100 г

Включено: Ингредиенты для приготовления 75 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

«Меч Тамплиера» с запеченной буженины и клюквенным соусом

Повар предлагает гостям тонко нарезанную запеченную буженину и подает ее с клюквенным соусом.

Кухня: Французская

Основной ингредиент: Мясо

Вес: 6 000 г

100 порций по 80 г

Включено: ингредиенты 6 кг (буженина и гарнир) 100 порций по 80 г. Работа повара и официанта. Оформление станции и крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция «Цезарь-Ролл»

Демонстрационное приготовление «цезарь-роллов» с мясом птицы или креветками. Гости самостоятельно могут выбрать начинку и топпинги, а повар завернет ролл в тонкую пшеничную лепешку и предложит попробовать свежеприготовленный ролл.

Кухня: Латино-американская **Основной ингредиент:** Птица

Вес: 6 000 г

80 порций по 75 г

Ингредиенты: куриное филе, креветки, соус, лепешка, свежие овощи.

Включено: ингредиенты: куриное филе, креветки, соус, лепешка, свежие овощи. (~80 порций по 75 г.). Работа повара и официанта. Декоративное оформление станции, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Барашек на вертеле

Настоящая BBQ вечеринка с демонстрационным приготовлением барашка на вертеле. Повар приготовит целого барашка и предложит гостям сочные кусочки баранины со свежими и запеченными овощами, лавашом, соусами авторского приготовления.

Кухня: Кавказская

Основной ингредиент: Мясо

Вес: 22 000 г

100 порций по 220 г

Включено: ингредиенты для приготовления (барашек, овощи, лаваш, соусы) 100 порций по 220 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Обращаем Ваше внимание, что стоимость в зимнее время может отличаться. Для получения коммерческого предложения свяжитесь с менеджером.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Паста Болоньезе

Повар приготовит традиционное итальянское блюдо с мясным фаршем и томатным соусом и подаст гостям индивидуально сервированные порции.

Кухня: Итальянская

Вес: 7 000 г

70 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления 70-ти порций пасты по 100 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция со строганиной

Гастрономическая станция со строганиной из северных рыб. Повар предложит гостям тонкие слайсы выбранной рыбы (Муксун, Омуль) и подаст их с морской солью и молотым перцем.

Кухня: Русская

Вес: 6 000 г

100 порций по 60 г

Включено: ингредиенты для приготовления 100 порций по 60 г. Работа повара и официанта. Сервировка.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Запеченный целиком мурманский лосось

Демонстрационная станция с целиком запеченным лососем. Повар при гостях разделает приготовленный заранее лосось и предложит гостям попробовать его с соусами и морскими водорослями Чука.

Кухня: Скандинавская

Вес: 11 500 г

100 порций по 115 г

Включено: целиком запеченный лосось (100 порций по 115 г). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки продукции, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Паста «Неро» с морепродуктами

Повар при гостях приготовит итальянскую пасту с морепродуктами со сливочным или томатным соусом. На выбор гостям будут предложены различные ингредиенты: тигровые креветки, мидии, сочный кальмар, мурманский лосось.

Кухня: Итальянская

Вес: 7 500 г

75 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления 75 порций по 100 г. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Лимонное ризотто с морепродуктами

Повар при гостях приготовит итальянское блюдо на основе риса с добавлением морепродуктов.

Кухня: Итальянская

Вес: 7 500 г

75 порций по 100 г

Ингредиенты: тигровые креветки, королевские мидии, сочный кальмар, мурманский лосось.

Включено: ингредиенты для приготовления (75 порций по 100 г). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки продукции, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция со свежими устрицами «Специаль»

Гастрономическая станция со свежими устрицами на ледяном плато. Повар подает гостям устрицы с лимоном, лаймом и винным соусом.

Кухня: Французская

Вес: 5 000г

свежие устрицы 50 шт.

Включено: свежие устрицы 50 шт. Работа повара и официанта. Декоративное оформление станции, крафтовая посуда и колотый лед с подсветкой.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Требования к мощности сети - 2 кВт.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Тайское мороженое

Повар при гостях приготовит мороженое из сливок, подбирая разнообразные сочетания вкусов и украсит его фруктами и топпингами на выбор.

Кухня: Паназиатская

Вес: 5 000 г

50 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления 50 порций по 100 г. Сезонные фрукты (3 вида на 1 станцию на выбор): клубника, манго, чёрная смородина, малина, черника, личи, облепиха. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция «Плов»

Анимационное приготовление плова с бараниной, приправленного ароматными специями и нутом. Повар при гостях приготовит плов на хлопковом масле в казане, на открытом огне. Блюдо сервируется и подается с салатом из сочных томатов и ялтинского лука.

Кухня: Русская

Вес: 10 000 г

40 порций по 250 г

Включено: ингредиенты для приготовления 40 порций по 250 г. Работа повара и официанта. Оборудование для приготовления и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция «Паэлья»

Повар при гостях приготовит традиционную испанскую паэлью, подкрашенную шафраном. Блюдо готовится из риса с добавлением морепродуктов (мидии, лангустины и тигровые креветки) и филе цыпленка.

Кухня: Средиземноморская

Вес: 6 000 г

50 порций по 120 г

Включено: ингредиенты для приготовления 50 порций по 120 г. Оборудование «под ключ». Работа повара и официанта.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Станция по приготовлению шаурмы

Повар приготовит шаурму из куриных бедер, замаринованных в восточных специях и предложит ее гостям с томатным пикантным соусом и соусом Провансаль со свежим чесноком. Сервируется на 2 двух видах лепешек на выбор гостя (чёрная и белая) с овощами и свежей зеленью.

Кухня: Русская

Осн. ингредиент: Птица

Вес: 12 000 г

Включено: ингредиенты для приготовления ~50 порций шаурмы: куриные бедра, овощи (томат свежий, капуста свежая, огурец соленый, перец халапеньо, баклажан печеный, свежая зелень). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Крем-суп из тыквы

Повар предложит гостям горячий тыквенный суп, приготовленный в настоящей тыкве.

Кухня: Русская **Основной ингредиент:** Тыква

Вес: 12 000 г

60 порций по 200 г

Включено: ингредиенты для приготовления 60 порций крем-супа по 200г. Работа повара и официанта. Оборудование для приготовления и сервировки продукции, декоративное оформление стола.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Пирамида из 180 макарон

Для ценителей французских десертов мы предлагаем пирамиду из настоящих миндальных пирожных «Макарон».

Кухня: Французская

Вес: 6 300 г

180 шт

Включено: 180 пирожных «Макарон» (цвет на ваш выбор, возможно нанесение логотипа). Пирамида с установкой.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Авторская станция с запеченной целиком телячьей ножкой

Авторская станция с демонстрационным запеканием целиковой телячьей ножки в прованских травах. Повар подает кусочки мяса с гарниром из бэби-картофеля и соусом «воздушная горчица». Приготовление происходит под чутким контролем Бренд-шефа.

Кухня: Авторская **Основной ингредиент:** Мясо

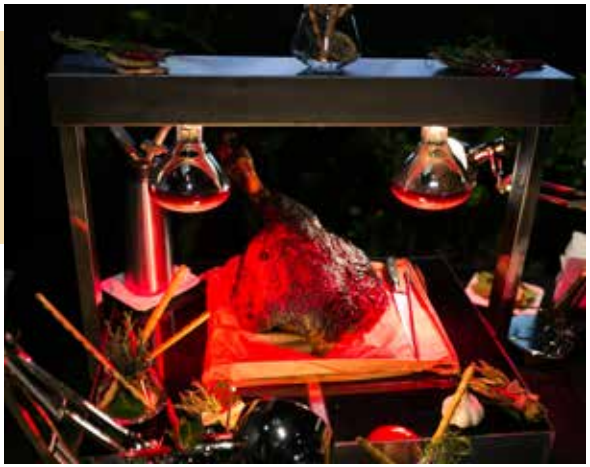
Вес: 7 500 г

75 порций по 100 г

Включено: ингредиенты для приготовления (75 порций по 100 г). Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код



МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция с хот-догами

Станция с демонстрационным приготовлением 2-х видов хот-догов (классические и французские). Повар предложит самостоятельно выбрать топпинги и приготовит ароматные хот-доги на выбор по желанию гостя.

Кухня: Европейская

Вес: 18 000 г

100 порций по 180 г

Включено: ингредиенты для приготовления: сосиски, булочки, соус, овощи (100 порций по 180 г). Работа повара и официанта. Оборудование для приготовления и сервировки продукции, крафтовая посуда. Декоративное оформление станции.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция с сахарной ватой

Настоящий вкус детства и праздника на вашем мероприятии. Станция с демонстрационным приготовлением сахарной ваты. Повар при гостях приготовит сладкое и пышное лакомство и предложит попробовать его на вкус.

Включено: неограниченное количество порций ваты в течении трёх часов (можно выбрать цвет ваты). Работа повара (в обязанности не входит зачистка грязной посуды, уборка). Монтаж/демонтаж оборудования, доставка по Москве.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция с поп-корном

Настоящий аппарат по приготовлению попкорна на вашем мероприятии. Станция с попкорном подарит настоящую атмосферу праздника, а повар угостит гостей свежеприготовленным воздушным попкорном.

200 порций

Включено: до 200 порций попкорна (на выбор сладкий или соленый). Работа повара, упаковка (пакеты/стаканы). Монтаж/демонтаж оборудования, доставка по Москве.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция «Полевая кухня»

Традиционная полевая кухня на вашем мероприятии. Повар предложит гостям отведать настоящую генеральскую кашу, приготовленную с томленными телячьими щечками.

Кухня: Полевая

Вес: 17 500 г + 10 000 мл

Включено:

- Генеральский паек с кашей 15 кг.
- Бородинский тост с пряной сельдью 30 шт.
- Пшеничный тост с лососем слабой соли 30 шт.
- Дарницкий хлеб с салом горчицей и корнишоном 30 шт.
- Компот из сухофруктов 10л.
- Работа повара и официанта (в обязанности не входит зачистка грязной посуды, уборка).
- Военная форма для одного повара и одного официанта.
- Стол и оборудование для приготовления и сервировки продукции, крафтовая посуда из бересты.
- Декоративное оформление станции, погрузка/ разгрузка.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, аренда фарфоровой или стеклянной посуды, погрузка/разгрузка.
Требования к мощности сети - 2 кВт

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Кровавый тар-тар из говяжьей вырезки

Повар отрезает мелкие кубики мяса от говяжьей вырезки, прибитой на мольберт, с которого капают капли крови. Далее готовится сорбет из печеного острого томата. Подается мясная закуска в порционной мартинке, приправленная специями и соусами по вкусу гостя.

Кухня: Авторская

Основной ингредиент: Мясо

Вес: 4 800 г

60 порций по 80 г

Включено: ингредиенты для приготовления (60 порций по 80 г.). Работа 2х поваров и официанта. Костюмы в тематике мероприятия для поваров. Оборудование для работы и сервировки в тематике Halloween.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.

Анимационная станция «Крошка картошка»

Повар предложит гостям запеченный картофель с маслом и тёртым сыром, а также различные ингредиенты и заправку к нему на выбор.

Вес: 21 000 г

Основной ингредиент: Картофель

60 порций по 350 г

Включено: ингредиенты для приготовления: пряная сельдь с зеленым луком, салат по-деревенски, салат с языком и маринованным огурчиком, сметанный и сливочный соус. Работа повара и официанта. Оборудование для работы и сервировки, крафтовая посуда.

Дополнительно оплачивается: логистика к месту проведения, погрузка/разгрузка.

Узнайте подробности, отсканировав QR код

Наши контакты

+7 965 366-78-51

+7 495 105-98-65

m-catering.ru

sale@m-catering.ru

МИНИСТЕРСТВО
КЕЙТЕРИНГ
основан в 2007г.