Baltic Catering Group

ВЫЕЗДНОЕ РЕСТОРАННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
по октябрь-декабрь 2018 г.
1. Меню мобильного фуршета – доставка в коробочках

Выход Food-box в граммах

Фото	Наименование	Цена, руб.
	Итальянское антипасти 1300 г Колбаска Сальчичон и Чорризо, хлебные палочки, вяленые томаты, Прошутто, сыр Песто, Пармезан, оливки, виноград, хлебные кростини, томаты Черри, оливковое масло На 10 персон, включает вилочки	3 200-00
	Набор закусок в стаканчиках 4000 г (80 шт.) С семгой в имбирно-соевом соусе С креветками и авокадо С цыпленком и ананасом Овощные брусочки и терияке К набору предусмотрены вилочки/ ложечки	8 500-00
	Набор салатов «Русский клуб» в тарталетках 2400 г (60 шт.) «Столичный» из цыпленка «Русский» с бужениной и корнишонами Салат грибной	4 800-00
	Набор мини-закусок «Веган» в стаканчиках 5000 г (100 шт.) Овощные брусочки с хумусом Свекольные брусочки, сыр, орехи Томаты с сыром Моццарелла Овощи-гриль и вяленые томаты Баклажаны под ореховым соусом	8 500-00

Балтик Кейтеринг Групп
ООО «БКГ»
195196, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., дом 94
Тел.: (812) 715-83-02
E-mail: baltic-catering@mail.ru
Сайт: baltic-catering.ru

	<u>Большой набор Fish Finger Foods 60 шт.</u> Канапе с красной икрой и маслом 25 шт. Канапе с малосольной форелью и сливочным сыром 20 шт. Канапе с королевскими креветками и перепелиным яйцом 15 шт.	5000-00
	Набор «Киш-Лорен» 2500 г (70 шт.) Запеченный лосось Запеченный цыпленок Запеченная ветчина Вегетарианские	7 000-00
	<u>Набор канапе «Микс» 100 шт.</u> Шато из сыра в орехах 20 шт. Тарталетка с икрой и лимоном 20 шт. Ролл со шпинатом и сливочным сыром 20 шт. Канапе с семгой 20 шт. Киш-Лорен с ветчиной 20 шт.	10 000-00
	<u>Сырные канапе 66 шт.</u> - Сыр дор блю с клубникой 10 шт., - Сыр Бри с грецкими орехами 16 шт. - Сыр чеддер и виноград 20 шт., - Шато из сыра 20 шт.,	4800-00

Балтик Кейтеринг Групп
ООО «БКГ»
195196, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., дом 94
Тел.: (812) 715-83-02
E-mail: baltic-catering@mail.ru
Сайт: baltic-catering.ru

	<u>Набор «Элеганс» 100 шт.</u> Лепестки сыровяленого окорока на финиках 15 шт. Канапе с бужениной и корнишонами 30 шт. Канапе с карбонатом и Черри-томатами 30 шт. Канапе с мини-салями и мини-патиссонами 10 шт. Рулет из цыпленка с сицилийскими томатами на шпажке 15 шт.	8 000-00
	<u>Набор «Фруктовые шпажки» 2700 г</u> Фруктовые шпажки 60 шт.	5000-00
	Food-box «Сырное ассорти» 1400 г Сыр, фрукты, крекер, мед, томаты, багет, кростини На 8-10 персон	3 500-00
	Фруктовый бокс 2100 г Ананас, виноград, мандарины, сезонные фрукты На 8-10 персон	1 800-00

Балтик Кейтеринг Групп
ООО «БКГ»
195196, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., дом 94
Тел.: (812) 715-83-02
E-mail: baltic-catering@mail.ru
Сайт: baltic-catering.ru

	<u>Сладкие канапе 770 г (70 шт.)</u> Красный бархат с клубникой Козий сыр, орехи, манго Сыр бри с черникой	7 000-00
	Food-box «Кофе-брейк» 1400 г Эклеры с шоколадом Эклеры с помадкой Печенье Мини-круассаны На 8-10 персон	1 400-00
	<u>Food-box «Десерты в стаканчиках» 3600 г (60 шт. в ассортименте)</u> Тирамису Мусс из маракуйи Чернично-йогуртовый мусс с топом из лесных ягод Включает ложечки	7 000-00
	Шоколадный фонтан 1 шт., высота 55 см, фрукты, ягоды, пастила-топпер, шоколад, аксессуары. Время работы 1 час На 30 человек	5000-00

	<u>Мини-пирожные</u> дня от шеф-кондитера 60 шт. **<u>«Торт» из кейк-попсов</u>** (60 шт.) **Набор Кап-кейков** в тематике праздника 12/24 шт.	4000-00 6200-00 1800-00/ 3600-00
	КОФЕ_ПАУЗЫ: **Набор сэндвичей 1900 г (40 шт.)** С семгой, сливочным сыром и огурцом С бужениной и овощным салатом С цыпленком и томатами С ветчиной, огурцом, сыром и соусом	2600-00
	Набор клубных сэндвичей «Квадро» 1550 г (32 шт.) С семгой, салатным листом и свежим огурчиком С карбонатом и сыром, соусом «Мари Роуз» С цыпленком и свежим огурчиком Вегетарианские с овощами	2200-00
	Набор бейглов 1580 г (12 шт.) С семгой, сливочным сыром, свежим огурчиком С цыпленком, салатными листьями и соусом «Мари Роуз» Овощные вегетарианские с соусом Тай	1600-00

Заказ от 7000 руб., доставка по Санкт-Петербургу в пределах КАД бесплатная.
К заказу предоставляются одноразовые тарелки, салфетки, приборы.
Заказ отправляется в коробочках, которые стоит только открыть. Все готово к празднику!

Балтик Кейтеринг Групп
ООО «БКГ»
195196, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., дом 94
Тел.: (812) 715-83-02
E-mail: baltic-catering@mail.ru
Сайт: baltic-catering.ru

Аренда подносов на сутки:
Поднос серия «Эконом» 50 руб./шт. (на 30 канапе)
Поднос с золотыми ручками 350 руб./шт. (на 50-70 канапе)
Поднос овальный 50 руб./шт. (на 30 канапе)
Расчет количества по количеству канапе.
Тарелки фарфор аренда 60 шт. 600 руб.
Аренда текстиля для накрытия линии 5 000 руб.
Работа официанта 2000 руб. (подробнее у менеджера), доставка до дома после 23-00 по цене такси.

2. Самое эффектное открытие праздника - пирамида шампанского

Горка шампанского объединит всех гостей на приветственном коктейле, она удивит и порадует всех участников, ведь ничто не увлекает свое внимание, как струи шампанского аккуратно стекающие сверху вниз как водопад, а также клубы дыма, придающие таинственность шоу!
Пирамида шампанского – это залог того, что Ваше событие запомнится всем, портфолио праздника пополнится необычными фотографиями и видео!

В услугу включено:

- доставка
- Погрузо-разгрузочные работы, монтаж-демонтаж стола
- Дизайнерский световой стол с LED-подсветкой на выбор (динамическая палитра цветов или моноцвет)
- Работа профессионального бармена в униформе
- Эффектные бокалы под шампанское
- Сироп или вишенка в каждый фужер
- Юбка для декорации стола (цвета на выбор)
- Эффект дыма (сухой лед)
- Салфетки

ЦЕНЫ:

20 бокалов (4 бутылки) 4 500 рублей **35 бокалов (6 бутылок) – 5 000 рублей**
55 бокалов (10 бутылок) 6 000 рублей
84 бокалов (15 бутылок) – 9 000 рублей **91 бокал (16 бутылок) – 9 500 рублей**
140 бокалов (24 бутылки) - 14.000 рублей

Шампанское предоставляет Заказчик.
Дополнительные опции: клубника в фужер, бантики на фужер +20 руб./шт.
Фейерверк 1 шт+ 150 руб. Цветочное оформление +350 руб.

Балтик Кейтеринг Групп
ООО «БКГ»
195196, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., дом 94
Тел.: (812) 715-83-02
E-mail: baltic-catering@mail.ru
Сайт: baltic-catering.ru

3. ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

Из мечты детства, наесться шоколадом, сколько душе угодно!

Шоколадный фонтан – это набор каскадов, по которым плавно струится теплый шоколад. Гости праздника могут создать десерт по своему вкусу, насадив на шпажку сладкую клубничку, ананас, киви и другие фрукты и обмакнув их в теплый шоколад.

Это вкусное и полезное лакомство никого не оставит равнодушным, идеально для встречи гостей.

Цены: 1 фонтан 55 см высотой на 20 гостей 5500 руб., 2 фонтана 10 000 руб.

В услугу включено:

- Доставка оборудования
- Обслуживание фонтана на протяжении всего мероприятия (запуск фонтана, контроль работы, демонтаж фонтана по окончании работы);
- Работа шоколадного фонтана в течение 2-х часов работы фонтана +1 час подготовки;
- Необходимое количество настоящего бельгийского шоколада «BarryCallebaut» (молочный, белый, горький - на выбор);
- Необходимое количество свежих фруктов (бананы, виноград, ананасы, киви, мандарины, клубника и др.) и мягкий зефир;
- Посуда для сервировки;
- Расходные материалы (скатерть, шпажки, стаканы для шпажек, салфетки и пр.)

Дополнительные опции (цена по запросу, зависит от сезона): стильные вафельные рожки с ягодами, шоколад разных фруктовых вкусов, фруктовые деревья-бонсаи, пальмы и композиции

4. СЛАДКИЙ КЭНДИ-БАР- СОВРЕМЕННАЯ НОВИНКА

Кто сказал, что welcome должен быть классическим? Попробуйте, Вам понравится!

1 Вариант «Рустикальный»

2 Вариант «Французский пикник»

3 Вариант «Розовый гламур»

4 Вариант «Свадьба в лиловом»

5 Вариант «Сочная зелень» и множество других вариантов

Собери кэнди-бар- свадебный и корпоративный по своему вкусу, цены

Цена, руб.	Кол-во, вес	Наименование:
1300-00	12 шт. *35 г	Кейк-попсы (можно оформить на стойке или подставке)
700-00	18 шт.*30 г	Кап-кейки мини (с тематическим оформлением и ягодами)
2000-00	12 шт.*80 г	Кап-кейки классические (с тематическим оформлением и ягодами)
500-00	300 г	Зефир ручной работы (можно сделать горку/пирамидку как на фото)
500-00	300 г	Безе ручной работы в вазы или как оформление
800-00	10 шт.*20 г	Макаронсы
900-00	500 г	Конфеты шоколданые ручной работы
3600-00	2000 г	Торт свадебный в рустикальном стиле, технике акварель
4000-00	2000 г	Торт свадебный в шуга-пасте, зеркальной глазури
700-00	10 шт.*35 г	Птифуры в концепции праздника
От 800-00	10 шт.*20 г	Бонбоньерки - подарочки для гостей (возможно с пожеланиями)
800-00	10 шт.*25 г	Печенье-топпер (можно использовать в качестве нумератора на столы)
От 900-00	10 шт.*40 г	Печенье классическое
От 1000-00	10 шт.*40 г	Пряник ручной работы
1000-00	10 шт*50 г	Трайфл - десерт в рюмке
1500-00	9 шт.*80 г	Пирожное в зеркальной глазури
3400-00	9 шт.*200 г	Бомбическое пирожное с ягодами
500-00	200 г	Трюфели ручной работы
От 5000-00		Оформление (цветы, ткани, декорации, подставки, посуда)

Мы поможем составить для вас удивительный кэнди-бар!

Балтик Кейтеринг Групп
ООО «БКГ»
195196, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр., дом 94
Тел.: (812) 715-83-02
E-mail: baltic-catering@mail.ru
Сайт: baltic-catering.ru

4. МЕНЮ БАНКЕТОВ для 20-80 персон

С накрытием, обслуживанием, доставкой и посудой, банкет от суммы заказа от 60 000 руб.
При меньших бюджетах – рекомендуем воспользоваться вариантами фуршетов, мобильной доставкой

4.1. МЕНЮ БАНКЕТА «Русский клуб» 2500

Холодные закуски – выберите 6 закусок на Ваше усмотрение:
Крутончики с красной икрой
Филе балтийской сельди с шато из картофеля, подается с горчичным соусом

Мясное плато (буженина, приготовленная в печи, рулет
из цыпленка с абрикосами, язык отварной), соус русский с хреном
Рулетики из ветчины с сыром
Брускетта с Хамоном и томатами

Овощное плато (спелые томаты, огурцы, паприка, редис, салатные листья, зелень), соус
Карпаччо из свеклы с домашним сыром и оливково-бальзамическим кремом
Ассорти из малосольных томатов с зеленью кинзы и огурчиков с укропом

Брускетта с томатами Черри и сливочным сыром
Плато из елового спила, на котором подается коллекция сыров с ароматным соусом из меда

Салаты (выберите 3 вида):
Классический салат «Сельдь под шубой» из овощей
Салат «Мимоза» с горбушей

Салат «Оливье» с ветчиной и сахарным горошком
Салат «Баварский» с колбасками, зеленой фасолью и корнишонами
Салат «Цезарь» с филе цыпленка, томатами Черри и сыром Пармезан
Салат «Французский» с печенью цыпленка, гренками, конфи и голубым сыром
Салат «Имперский» из цыпленка с ананасом и сельдереем

Салат «Греческий» из спелых овощей

Горячее блюдо (выберите 2 вида, для банкета 50 на 50% на выбор):
Филе трески под шубкой из овощей и сливочным соусом
Рулет из свинины в смеси перцев, подается с грибным соусом
Филе цыпленка, с начинкой из шпината и сыра со сливочным соусом
Брошеты из цыпленка с Карри и сладкой паприкой

Гарнир (на выбор)
Румяные овощи с тимьяном
Золотистый кус-кус
Смесь дикого и белого риса
Рис «Басмати»

Хлебная корзинка (черный и белый хлеб, масло сливочное)

Стоимость услуг 2 500 рублей на персону, включая сервисный сбор.
Выход блюд 1200 грамм на человека
под ключ, включая доставку, накрытие и обслуживание

4.2. МЕНЮ БАНКЕТА «Итальянская мелодия» 3000

Холодные закуски – выберите 6 закусок на Ваше усмотрение:
Крутончики с красной икрой
Брускетта с малосольной форелью и тар-таром из маслин
Филе балтийской сельди с шато из картофеля, подается с горчичным соусом

Мясное плато (буженина, приготовленная в печи, рулет из цыпленка с абрикосами, язык отварной), соус русский с хреном
Рулетики из ветчины с сыром
Брускетта с Хамоном и томатами
Паштет из печени цыпленка с Бренди, на фермерском масле
Мясное плато в средиземноморском стиле (хамон, колбаска Сальчичон и Чорризо, сыр Пармезан, рулет из цыпленка с вялеными томатами, хлебные палочки Гриссини, томаты Черри, вяленые томаты)

Овощное плато (спелые томаты, огурцы, паприка, редис, салатные листья, зелень), соус
Карпаччо из свеклы с домашним сыром и оливково-бальзамическим кремом
Ассорти из малосольных томатов с зеленью кинзы и огурчиков с укропом
Классическое русское плато (сало, бородинские хлебцы, сельдь, соленые огурчики)

Брускетта с томатами Черри и сливочным сыром
Ассорти рулетиков из цуккини и баклажанов с сырно-ореховым кремом
Плато из елового спила, на котором подается коллекция сыров с ароматным соусом из меда

Салаты (выберите 3 вида):
Классический салат «Сельдь под шубой» из овощей
Салат «Мимоза» с горбушей
Салат «Цезарь по-шведски» с копченым лососем
Салат с тунцом и каперсами

Салат «Студеное море» из копченой форели с диким рисом и брокколи

«Фунчоза» с острой морковью, спаржей и говядиной
Салат «Баварский» с колбасками, зеленой фасолью и корнишонами
Салат «Столичный» с цыпленком и сахарным горошком
Салат «Цезарь» с филе цыпленка, томатами Черри и сыром Пармезан
Салат «Французский» с печенью цыпленка, гренками, конфи и голубым сыром
Салат «Имперский» из цыпленка с ананасом и сельдереем

Салат «Греческий» из спелых овощей
Салат из овощей с румяной тыквой, семечками и орешками с медово-цитрусовой заправкой

Горячие закуски (1 на выбор)
Шампиньоны с муссом из утки с гранатовым и апельсиновым соусом на крутоне
Жульен из грибов в сливочном крем-соусе
Ризотто с белыми грибами

Горячее блюдо (выберите 2 вида, для банкета 50 на 50% на выбор):
Букетьер из форели с маслинами
Медальоны из свинины в беконе с соусом «Бордо»
Ростбиф из говядины с соусом «Фюме»
Филе утки с ежевичным соусом

Гарнир (на выбор)
«Башня» из овощей
Золотистый кус-кус
Рис Басмати
Картофельный «Гратен»

Хлебная корзинка (ржаные и пшеничные булочки, масло сливочное)

Стоимость услуг 3 000 рублей на персону, включая сервисный сбор.
Выход блюд 1400 грамм на человека
под ключ, включая доставку, накрытие и обслуживание

4.3. МЕНЮ БАНКЕТА «ЭКОНОМ» 2000

Холодные закуски:
Филе балтийской сельди с шато из картофеля, подается с горчичным соусом 60 г

Мясное плато (буженина, приготовленная в печи, рулет
из цыпленка с абрикосами, рулетики из ветчины с крем-чизом) 80 г

Овощное плато (спелые томаты, огурцы, паприка, редис, салатные листья, зелень), соус 70 г
Карпаччо из свеклы с домашним сыром и оливково-бальзамическим кремом 50 г
Ассорти из малосольных томатов с зеленью кинзы и огурчиков с укропом 70 г

Салаты:
Салат «Оливье» с ветчиной и сахарным горошком 150 г
Салат «Цезарь» с филе цыпленка, томатами Черри и сыром Пармезан 150 г

Горячее блюдо (50 на 50% на выбор):
Стейк из свинины по-французски 150 г
Филе цыпленка, с начинкой из шпината и сыра со сливочным соусом 150 г

Гарнир
Румяные овощи с тимьяном 150 г

Хлебная корзинка (черный и белый хлеб) 70 г

Стоимость услуг 2 000 рублей на персону, включая сервисный сбор.
Выход блюд 1000 грамм на человека
под ключ, включая доставку, накрытие и обслуживание

В предложенную стоимость услуг включено:

1. *Доставка, погрузо-разгрузочные работы.*
2. *Аренда необходимого оборудования и инвентаря (столы и др.)*
3. *Аренда сервировки: фарфоровая посуда, европейские приборы, фужеры из французского стекла; подносы, сервировочные блюда и др.*
4. *Аренда текстильного оформления (скатерти, декоративные ткани и др.).*
5. *Работа сервисной группы (менеджера, официантов, поваров).*
6. *Вывоз мусора по профилю оказываемых услуг.*

5. МЕНЮ ФУРШЕТОВ для 20-80 персон

Выезд с фуршетом и накрытием от 45 000 руб.

5.1. Меню «Русский клуб» 2500

Канапе и мини-закуски:

Канапе с красной икрой и маслом 15 г
Тартинка «Квадро» с малосольной семгой в итальянской манере 35 г
Салат «Цезарь по-шведски» с копченым лососем в фужере 100 г

Ролл из кукурузной муки с индейкой и сливочным сыром 20 г
Салат «Столичный» из цыпленка в фарфоровом стаканчике 80 г
Канапе с бужениной и корнишонами 20 г
Мясное плато в средиземноморском стиле (Хамон на финиках, колбаска Сальчичон и Чориззо, сыр Пармезан, хлебные палочки, вяленые томаты) 70 г

Мини-эклеры с сырным кремом 35 г
Брошеты с Моццареллой, томатами Черри и соусом «Песто» 40 г
Хот-шоты с овощными брусочками и хумусом 80 г

Горячие закуски:

Медальоны из свинины в беконе с томатно-тимьяновым соусом 100 г
Брошеты из цыпленка с прованскими травами 100 г
Жульен из грибов в сливочном крем-соусе 120 г

Хлебная корзинка 100 г

Стоимость услуг 2 500 рублей на персону, включая сервисный сбор.

под ключ, включая доставку, накрытие и обслуживание.

5.2. Меню «Лофт-dream» 1000 руб.

Канапе и мини-закуски:

Канапе с красной икрой и маслом 15 г
Салат «Студеное море» с копченой форелью, брокколи и диким рисом в тарталетке 50 г

Ролл из кукурузной муки с индейкой и сливочным сыром 20 г
Салат «Столичный» с цыпленком 50 г
Канапе с бужениной и корнишонами 20 г
Рулет из цыпленка с вялеными томатами на шпажке 20 г

Мини-тост с салями и салатными листьями 30 г
Мини-клубный сэндвич с карбонатом, сыром и соусом «Мари Роуз» 40 г

Мини-эклеры с сырным кремом 35 г
Брошеты с Моццареллой, томатами Черри и соусом «Песто» 40 г
Хот-шоты с овощными брусочками и хумусом 80 г

Стоимость услуг 1 000 рублей на персону, включая сервисный сбор.
под ключ, включая доставку, накрытие и обслуживание

5.3. Меню «Пресс-тайм» 2000

Канапе и мини-закуски:
Канапе с красной икрой и маслом 15 г
Мини-тост с форелью и сливочным сыром 35 г

Ролл из кукурузной муки с индейкой и сливочным сыром 20 г
Салат «Столичный» из цыпленка в фарфоровом стаканчике 80 г
Канапе с буженниной и корнишонами 20 г
Канапе с карбонатом и томатами Черри 20 г
Рулет из цыпленка с абрикосами на шпажке 20 г
Мини-клубный сэндвич с цыпленком и свежим огурчиком 40 г

Мини-эклеры с сырным кремом 35 г
Брошеты с Моццареллой, томатами Черри и соусом «Песто» 40 г
Хот-шоты с овощными брусочками и хумусом 80 г
Фарфоровые ложки с водорослями нории 20 г

Горячие закуски:
*Блинчики с ветчиной и сыром 2*60 г*
Брошеты из цыпленка с прованскими травами 100 г

Хлебная корзинка 60 г

Стоимость услуг 2 000 рублей на персону, включая сервисный сбор.
под ключ, включая доставку, накрытие и обслуживание.

В предложенную стоимость услуг включено:
1. Доставка, погрузо-разгрузочные работы.
2. Аренда необходимого оборудования и инвентаря (столы и др.)
3. Аренда сервировки: фарфоровая

посуда, европейские приборы, фужеры из французского стекла; подносы, сервировочные блюда и др.
4. Аренда текстильного оформления (скатерти, декоративные ткани и др.).
5. Работа сервисной группы (менеджера, официантов, поваров).
6. Вывоз мусора по профилю оказываемых услуг.