

Заказывайте кейтеринг у профессионалов



РЕСТОРАН
ГРОЗА



+7 953 660 12 63

#ВСЁБУДЕТГРОЗА



Заказывайте кейтеринг у профессионалов



РАБОТАТЬ С НАМИ УДОБНО

Мы ценим ваше время, поэтому вы можете рассчитывать на оперативный ответ и грамотную работу наших менеджеров. Мы выясним ваши предпочтения об идеальном кейтеринге и отправим коммерческое предложение или смету на почту в формате PDF.



КАЧЕСТВЕННЫЙ СЕРВИС

У нас функционирует собственная система контроля качества на всех этапах организации питания. Не сомневайтесь в свежести предоставленных в рамках кейтеринга блюд, а также качестве и безопасности используемых ингредиентов.



ВСЕ ПРОДУМАНО ДО МЕЛОЧЕЙ

Наряду с приготовлением и доставкой блюд мы предоставляем услуги по декору помещения, праздничной сервировке стола, аренде посуды, мебели и необходимого оборудования для организации питания. Также у нас можно заказать выездной бар, станции демонстрационного приготовления блюд, развлекательную кулинарную студию и мастер-классы.

+7 953 660 12 63



Заказывайте кейтеринг у профессионалов

ОВОЩНЫЕ

Тар тар из томатов в хрустящем солоде, соус из грецкого ореха /25г.....	70
Малосольный огурец, строганный хрен, горчица /25г.....	70
Печеные шампиньоны, овощная сальса /20г.....	70
Маринованное перепелиное яйцо с беконом /23г.....	90

РЫБНЫЕ

Наполеон из форели, соус кремчиз, огурец /20г.....	90
Креветки, чатни из огурца, манго и алоэ /25г.....	140
Крокет из трески /35г.....	90
Копченый судак, облепиховый огурец /25г.....	70
Поник с рьетом из копченого караса /35г.....	70
Тар тар из форели в хрустящем солоде /17г.....	70
Тар тар из тунца в хрустящем солоде /17г.....	70
Кростини, копченый сом, сыр с трюфелем /20г.....	70
Сельдь, черный редис, перечный соус /30г.....	70
Щучья икра, печеный картофель /30г.....	90
Сырный крокет с форелью /18г.....	70
Сырный крокет с креветками /18г.....	70
Тунец, нори, кимчи айоли /25г.....	70
Крабболл с гуакомолле /20г.....	140
Эклер с муссом из копченого сома /15г.....	70

СЫРНЫЕ

Кабачки с беконом и моцареллой /25г.....	70
Баклажаны со страчателлой и грецким орехом /25г.....	70
Чешский сыр /20г.....	70
Сырный крокет с салями /18г.....	70
Мусс из козьего сыра, брусника, тюиль из хурмы /20г.....	70
Эскаливада с муссом из брынзы /30г.....	90

+7 953 660 12 63



#BCFFAVFPPC3A

Заказывайте кейтеринг у профессионалов

МЯСНЫЕ

Тар тар из говядины в хрустящем солоде /17г.....	70
Митболлы в хрустящем луке /20г.....	70
Кацу из гуся /25г.....	70
Утка, брусничные яблоки, соус раклет /30г.....	70
Брускетта с беконом, сыр гауда /17г.....	70
Брускетта с говяжьим брискетом, соус ромеско /25г.....	70
Кростини с паштетом из утки /30г.....	70
Бекон в печеном картофеле, соус раклет /35г.....	70
Эклер с паштетом из кролика /15г.....	70

ГОРЯЧЕЕ

Шашлык из языка /50г.....	140
Курица якитори /50г.....	90
Тунец в соусе терияке /40г.....	190
Шашлык из свинины /120г.....	340
Шашлык из говяжьей вырезки /120г.....	490
Брикет говяжий (мин.вес 2 кг.) /1000г.....	4000
Колбаски из индейки /50г.....	160
Колбаски из мраморной говядины /50г.....	290
Колбаски из сома /50г.....	160

ГАРНИРЫ

Картофель деревенский со специями /100г.....	90
Коренья в сметанном соусе /100г.....	160
Ассорти овощей на гриле /100г.....	280
Печеные шампиньоны /100г.....	120

+7 953 660 12 63



Сельдь,
черный редис,
перечный соус

Баклажаны
со странателлой
и грецким
орехом

Печеные
шампиньоны,
овощная сальса

Сырный
крокет
с форелью

Брускетта с говяжьим
брискетом, соус
ромеско

Краббом
с гуакомолле

Тар тар
из говядины
в хрустящем
слоде

Тар тар
из тунца
в хрустящем
слоде

Тар тар из томатов
в хрустящем слюде,
соус из грецкого ореха

Кростини,
копченый сом,
сыр с трюфелем

Малосольный
огурец,
строганный хрен,
горчица



Щу́ья икра,
печеный
картофель

Бекон в печеном
картофеле,
соус раклет

Кабачки
с беконом
и моцареллой

Кацу из гуся

Тунец, нори,
кимчи айоли



Наполеон
из форели,
соус кремчиз,
огурец

Кростини,
копченый сом,
сыр с трюфелем

Брускетта
с беконом,
сыр гауда

Брускетта с говяжьим
брикетом, соус
ромеско

Маринованное
перепелиное
яйцо с
беконом

Копченый судак,
облепиховый
огурец

Крокет
из трески

Утка,
брусничные
яблоки,
соус раклет

Копченый судак, облепиховый огурец


Креветки, чатни из огурца, манго и алоэ

Эскаливада с муссом из брынзы

Тар тар из форели в хрустящем солодеогурец

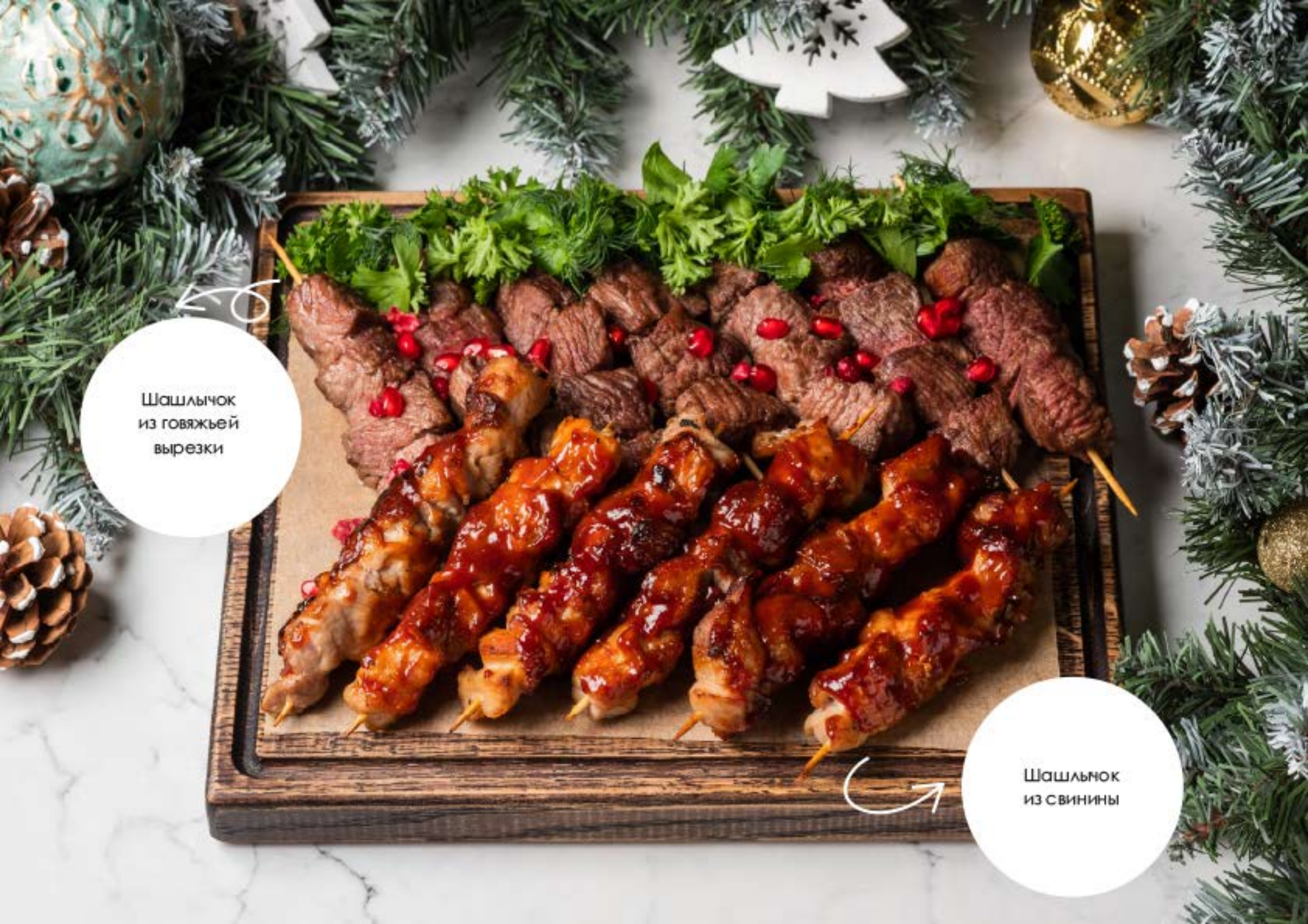
Маринованное перепелиное яйцо, беконом





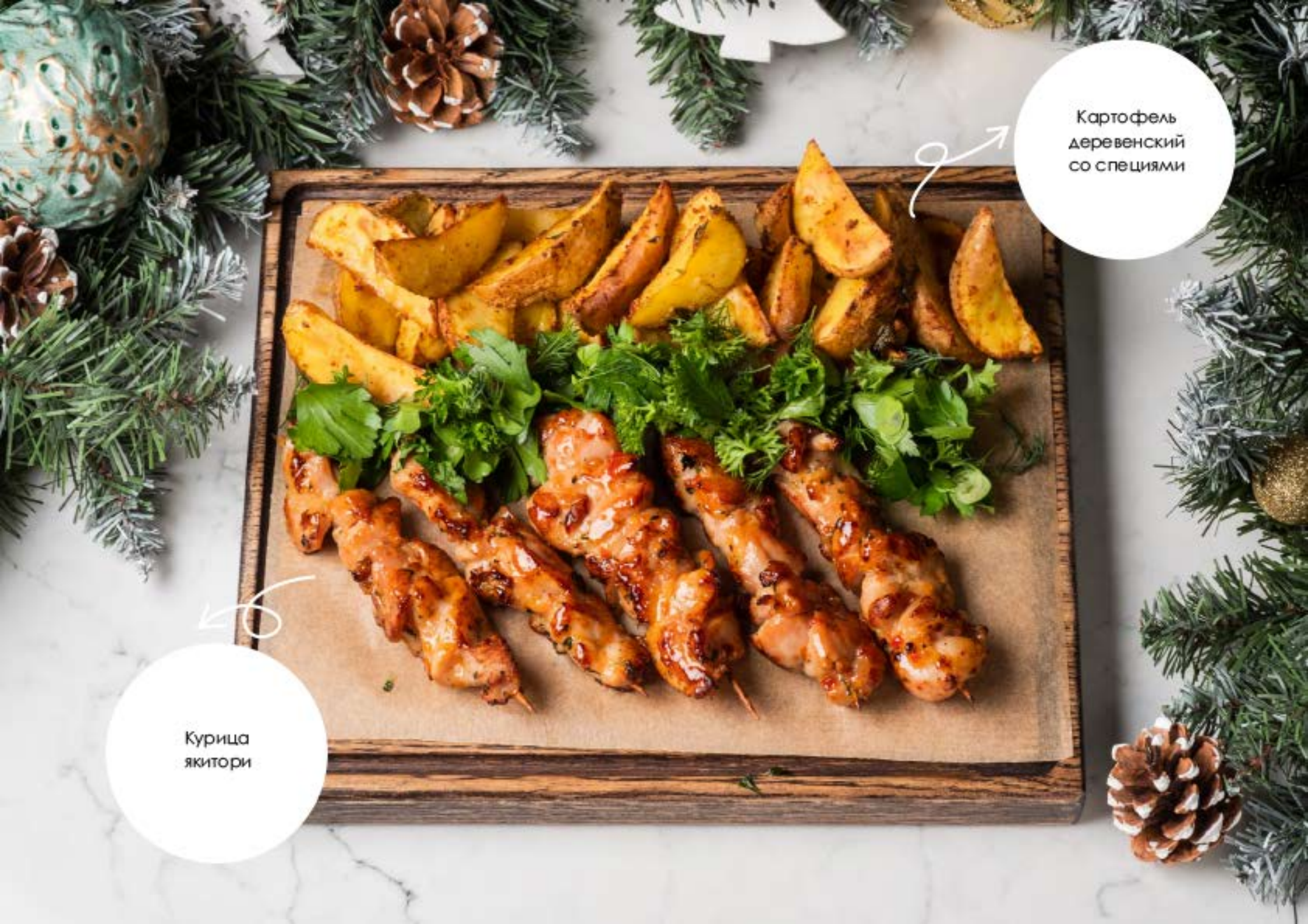
Эклер
с паштетом
из кролика

Эклер
с муссом
из форели



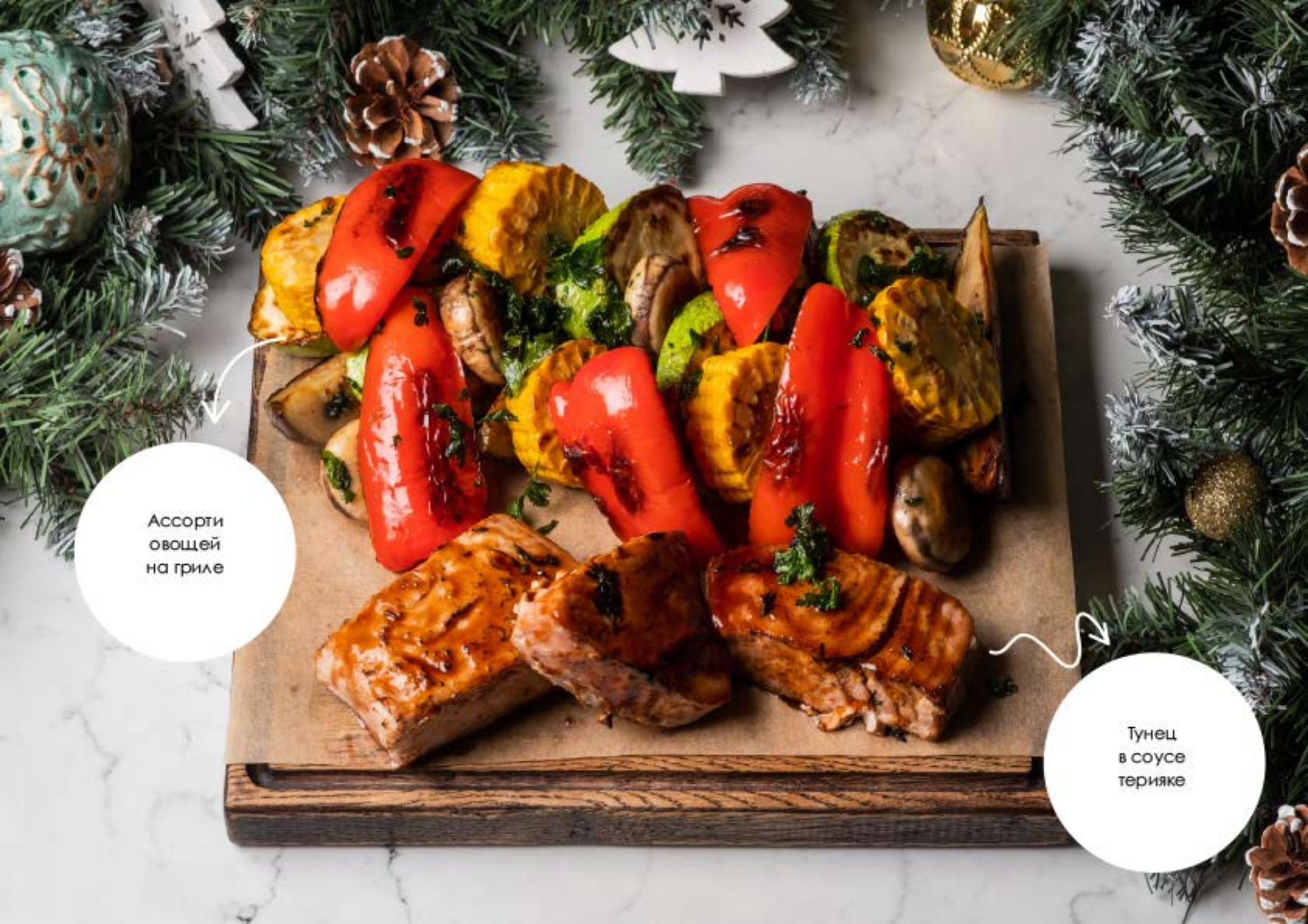
Шашлычок
из говяжьей
вырезки

Шашлык
из свинины

A top-down view of a wooden tray containing a meal. The tray is lined with parchment paper and holds several skewers of grilled chicken, a pile of golden-brown potato wedges, and fresh green herbs. The tray is set on a white marble surface and is surrounded by festive Christmas decorations, including pine branches, pinecones, and a green ceramic ornament.

Картофель
деревенский
со специями

Курица
якитори



Ассорти
овощей
на гриле

Тунец
в соусе
терияке

Заказывайте кейтеринг у профессионалов



РЕСТОРАН
ГРОЗА



+7 953 660 12 63

#ВСЁБУДЕТГРОЗА

