

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



#ВСЕФАУНТИНГ

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 |
| Пончик с риемом из копченого карася /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



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

| | |
|--|------|
| Шашлычок из языка /50г..... | 140 |
| Курица якитори /50г..... | 90 |
| Тунец в соусе терияке /40г..... | 190 |
| Шашлычок из свинины /120г..... | 340 |
| Шашлычок 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



#ВСЕБУАЕПРОЗА

Сельдь,
черный редис,
перечный соус

Баклажаны
со страчателлой
и грецким
орехом

Печенье
шампиньоны,
овощная сальса

Сырный
крокет
с форелью

Брускетта с говяжьим
брискетом, соус
ромеско

Крабболл
с гуакомолле

Тар тар
из говядины
в хрустящем
слоде

Тар тар
из тунца
в хрустящем
слоде

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

Кростини,
копченый сом,
сыр с трюфелем

Малосольный
огурец,
строганный хрен,
горчица



Щучья 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

Креветки,
чатни из огурца,
манго и алоэ


Эскаливада
с муссом
из брынзы

Копченый
судак,
облепиховый
огурец

Тар тар
из форели
в хрустящем
слодеогурец

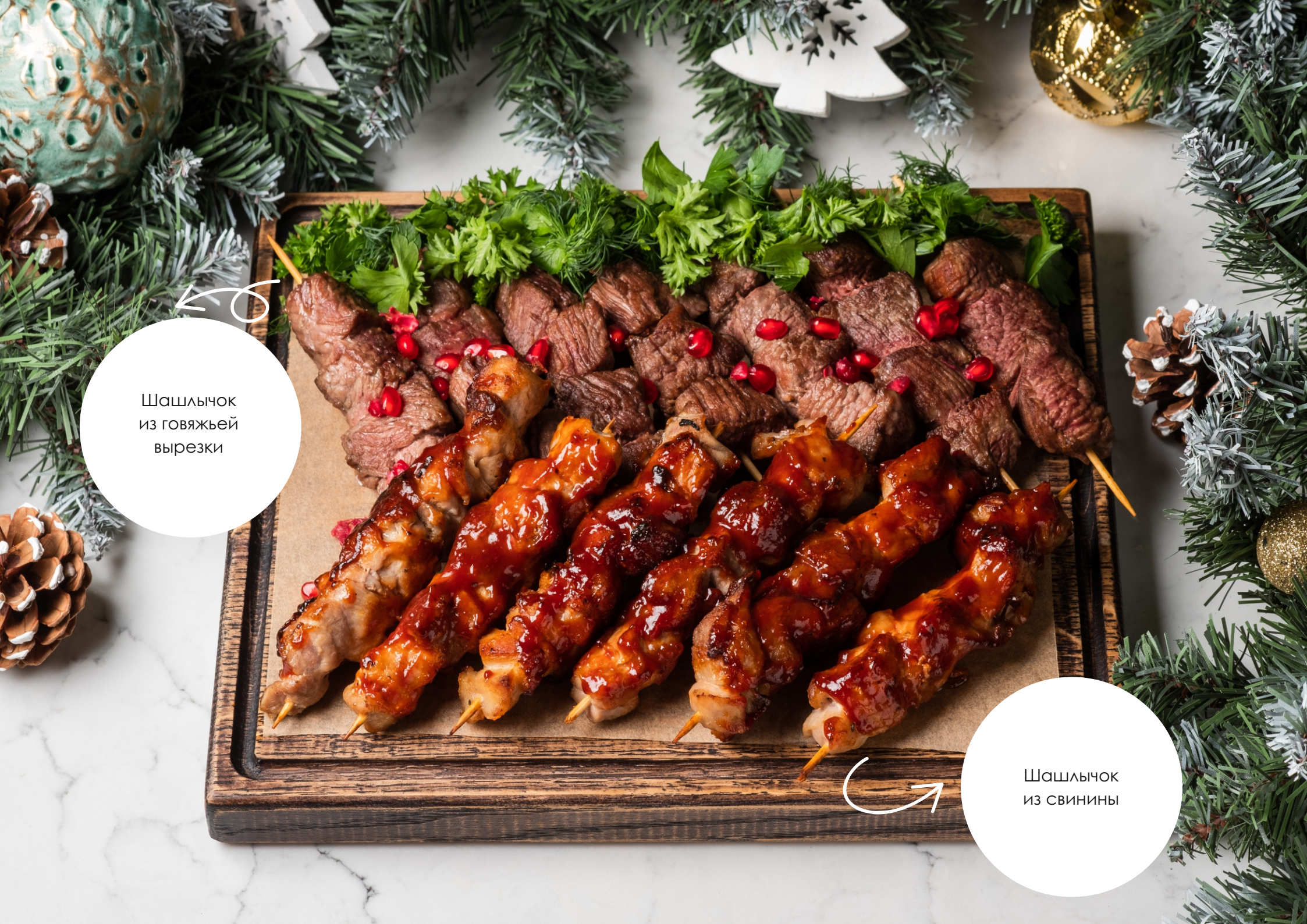
Маринованное
перепелиное
яйцо,
беконом





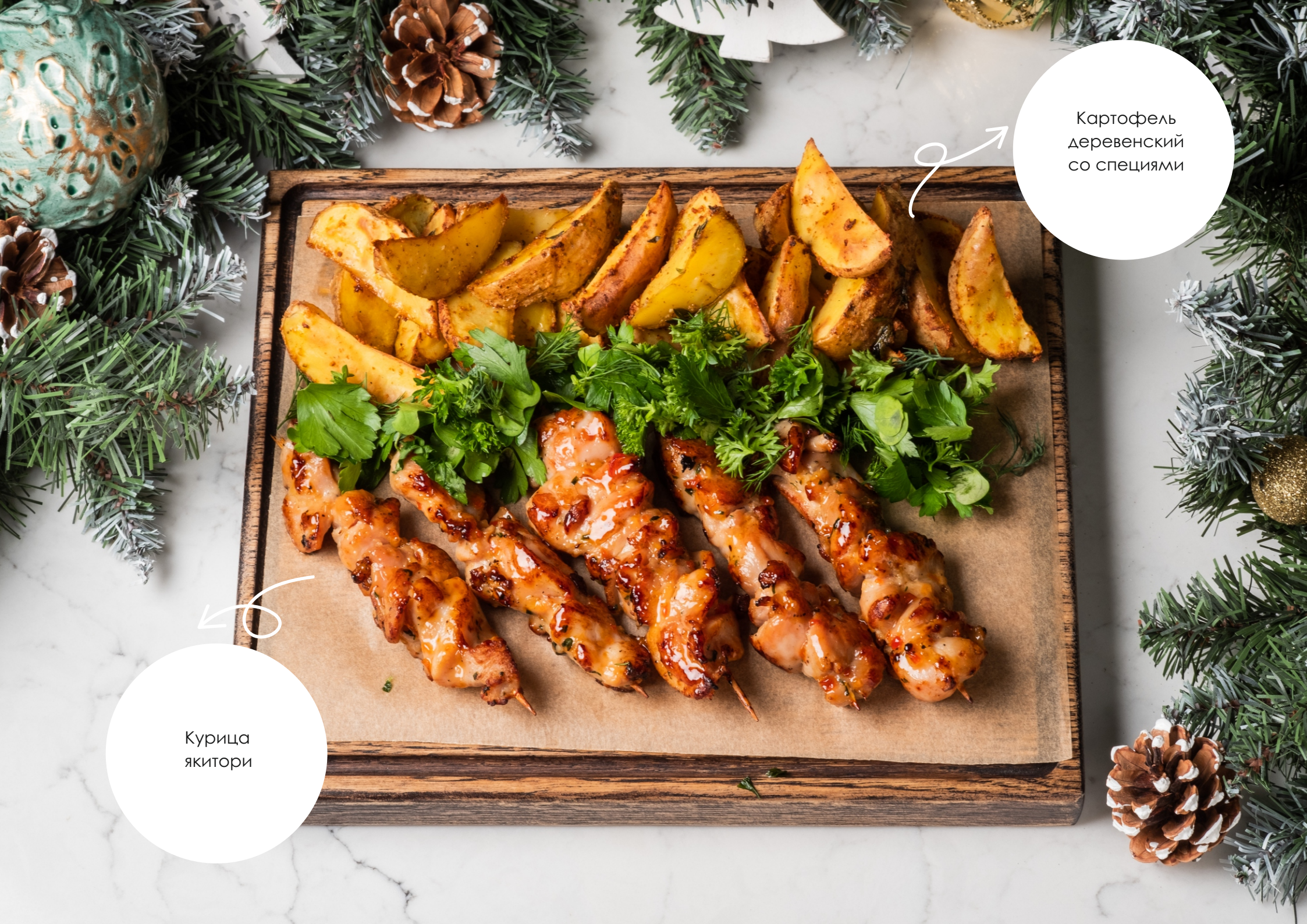
Эклер
с паштетом
из кролика

Эклер
с муссом
из форели




Шашлычок
из говяжьей
вырезки

Шашлычок
из свинины

A top-down view of a wooden tray containing a meal. In the foreground, there are several skewers of grilled chicken, coated in a dark, glossy sauce. Behind the skewers is a pile of fresh green herbs, including parsley and basil. The top half of the tray is filled with golden-brown, wedge-shaped potato wedges. 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

