

IZ BRASSERIE
РЕСТОРАН

КЕЙТЕРИНГ ВЫСОКОГО КЛАССА
ВО ВЛАДИВОСТОКЕ

IZ BRASSERIE
РЕСТОРАН

Ресторан Iz Brasserie
Владивосток, ул. Семеновская, д. 1/10
+ 7 (423) 222-25-35
iz-brasserie.ru





Кейтеринг высокого класса во Владивостоке

Каким бы ни был ваш ответ, команда ресторана Iz Brasserie готова осуществить самые смелые мечты. Свадебное торжество, корпоративный вечер, деловой фуршет, а может детский день рождения — **все пройдет так, как хотите вы.**

Главной особенностью нашей работы является доступность и **индивидуальный подход** к каждому заказчику. Мы предоставляем услуги кейтеринга на мероприятиях **любого масштаба**, будь то небольшой прием для самых близких или презентация **на 1500 человек.**

Десерты

Десерт мини Павлова	30 г / 80 Р
Мини Брауни с черносливом	35 г / 90 Р
Мини капкейк	
- морковный	25 г / 60 Р
- шоколадный с клубничным курдом	30 г / 50 Р
Мини конфета	
- белый трюфель	20 г / 50 Р
- черный трюфель	20 г / 50 Р
Мини макарон	
- лимон	14 г / 50 Р
- облепиха	14 г / 50 Р
- смородина	14 г / 50 Р
- фисташковый	14 г / 50 Р
- шоколадный	14 г / 50 Р
- клубника	14 г / 50 Р
Мини Наполеон	40 г / 80 Р
Мини Птичка	30 г / 60 Р
Мини Сырный	50 г / 80 Р
Мини эклер	
- грушевый	35 г / 60 Р
- ванильный	30 г / 60 Р
- клубника	35 г / 60 Р
- облепиха	35 г / 60 Р
- шоколадный	35 г / 60 Р
Профитроль	
- с ванильным кремом	35 г / 50 Р
- Тирамису	35 г / 50 Р
Птифур	
- манго	25 г / 50 Р
- ваниль	25 г / 50 Р
- смородина	25 г / 50 Р
- фисташка	25 г / 50 Р
- шоколадный	25 г / 50 Р
Ассорти десертов «Iz Brasserie»	900 г / 1 500 Р
Клубника в шоколаде	1000 г / 2 300 Р



Выпечка

Мафин	
- ванильный	40 г / 60 Р
- шоколадный	35 г / 60 Р
Мини пирожок	
- с капустой	40 г / 40 Р
- из ливера и барана с рисом	40 г / 40 Р
- с курицей и картофелем	40 г / 40 Р
- с печенью и рисом	30 г / 40 Р
- с рисом, луком и яйцом	40 г / 40 Р
- с рыбой и рисом	45 г / 40 Р
Самса с телятиной	95 г / 60 Р

Закуски

Блинчик с лососем	25 г / 110 Р
Желе из трепанга	30/50 г / 300 Р
Мини эклер с малосольной симой	55 г / 110 Р
Профитроль с муссом из копченого лосося	45 г / 110 Р
Рулетик из пармской ветчины	40 г / 150 Р
Мусс из нерки на крекере	35 г / 110 Р
Телячий паштет на крекере	35 г / 120 Р
Мини круассан	
- с муссом из нерки со свежим огурцом	50 г / 150 Р
- с ростбифом	75 г / 290 Р
Гребешок с яблочно-сельдереевым пюре	30 г / 150 Р
Моцарелла с соусом песто	30 г / 130 Р
Лосось «Татаки»	40 г / 160 Р
Паштет из печени кролика	25 г / 110 Р
Буженина на гренке	30 г / 110 Р
Канapé с неркой	30 г / 110 Р
Ростбиф на ржаной гренке	40 г / 150 Р
Рулада из цесарки на гренке	45 г / 110 Р
Сельдь собственного посола на ржаной гренке	30 г / 130 Р
Язык телячий на гренке	30 г / 110 Р
Валован	
- с красной икрой	40 г / 200 Р
- с салатом Оливье	60 г / 110 Р
- с сыром и морковью	45 г / 80 Р
- с форшмаком	40 г / 90 Р

Закуски в шоте

Краб с цитрусовой заправкой	85 г / 290 Р
Салат Оливье с крабом	55 г / 140 Р
Салат Цезарь с курицей	55 г / 140 Р
Мини Капрезе	65 г / 160 Р
Морская капуста с тигровой креветкой	75 г / 170 Р
Свекла с козьим сыром	75 г / 170 Р
Сельдь под «шубой»	65 г / 110 Р
Телятина с соусом из тунца	50 г / 130 Р
Трубач с укропным соусом	55 г / 140 Р
Шот с креветкой и соусом «Коктейльный»	60 г / 170 Р
Шот с мимозой	65 г / 120 Р
Шот с осьминогом	50 г / 210 Р

Закуски на шпажке

Куриное филе	60 г / 130 Р
Филе гребешка	60 г / 250 Р
Филе кальмара	60 г / 140 Р
Фруктовая шпажка	40 г / 100 Р
Овощи гриль	120 г / 110 Р
Сыр и виноград	35 г / 90 Р





Опыт 8 лет

Мы знаем все о предпочтениях наших клиентов, постоянно совершенствуем и дополняем свои блюда. Все это для того, чтобы только самые лучшие позиции, специально отобранные ведущими шеф-поварами ресторанов, попали в предложение для выездного ресторанного обслуживания премиум-класса.





Мы предлагаем широкий выбор закусок,
горячих блюд и десертов для вашего торжества

* В брошюре представлены примеры некоторых блюд.
Более подробное меню вы можете получить у своего менеджера.



Кейтеринг ресторана Iz Brasserie — это:

- исключительное качество предоставления услуг для любого специального события **от 10 до 1500 гостей**;
- кухонное оборудование самого высокого качества;
- для приготовления блюд отбираются **лучшие локальные, фермерские продукты**, а большую часть продуктов ресторан производит самостоятельно;
- в штате компании работают **повара с международной практикой**, а официанты прошли обучение в школе сервиса и гостеприимства;
- высокий уровень профессионализма персональных менеджеров выездного обслуживания;
- индивидуальный подбор посуды для мероприятия;
- **авторская винная и барная карта** с предложением от лучших мировых брендов;
- эксклюзивные решения для декорирования выездного обслуживания.

Закуски



Моцарелла
с соусом песто
30 г / 130 Р



Гребешок
с яблочно-сельдереевым пюре
30 г / 150 Р



Лосось
«Татаки»
40 г / 160 Р



Мусс из нерки
на крекере
35 г / 110 Р



Рулетики
из пармской ветчины
40 г / 150 Р



Шпажка с сыром
и виноградом
35 г / 90 Р



Валован
с салатом Оливье
60 г / 110 Р



Ростбиф
на ржаной гренке
40 г / 150 Р



Валован
с сыром и морковью
45 г / 80 Р



Рулада из цесарки
на гренке
45 г / 110 Р



Валован
с форшмаком
40 г / 90 Р



Паштет из печени
кролика
25 г / 110 Р

Закуски