

AGCÄTERING*

Saint + P

Банкетное меню от бренд-шефа Артёма Аннина

(сезон весна/лето 2026)

Для заказа обращайтесь
к нашему менеджеру

 info@agcatering.ru

 7 921 980 1123

 @AG_CATERING



Банкет "С класс"

5.900 Р. на человека

AGCATERING*

Saint P

Холодные закуски

грамм

Креветки в тесте катаифи с соусом из сгущёнки и вассаби	55
Карпачо из цукини с кремом из страчателлы и лимонным дрессингом	45
Томлёная буженина с кремом из печёного яблока и сливочным хреном	70
Пастроми из филе индейки с соусом из тунца и жареными каперсами	60
Плато сыров с мёдом и орехами	40/10
Свежие овощи и зелень	100

Салаты

Летний салат с листьями ромейна, свежими овощами и сметанной заправкой	100
Русский салат с томлёным окороком, маринованными огурцами и соусом из хрена	100

Горячая закуска

Угольные блинчики с цыпленком, лесными грибами и соусом демиглас	110
--	-----

Горячее блюдо

(на выбор)

Фермерский цыпленок с тапинадом из зелени и картофельным муссом	250
Котлеты из щуки с соусом берблан и гратеном из корня сельдерея	250

Десерты и хлеб

Солодовый медовик с вяленой клюквой	130
Хлебная корзина с мягким маслом	40

Напитки

миллилитров

Ягодный морс	500
Вода	500
Чай	500
Кофе	150

Выход в граммах до 1005 гр и 1.6 л

* Если концепция вашего события выходит за рамки классической - сообщите об этом менеджеру и мы разработаем для вас индивидуальное меню исходя из пожеланий и запроса ваших гостей.

* Стоимость пакетных предложений действительна при заказе не ранее 45 дней до даты мероприятия. В ином случае стоимость готовых предложений может варьироваться в зависимости от бизнес амбиций нашего поставщика качественных продуктов.

Банкет "Е класс"

6.500 Р. на человека

AGCATERING*

Saint P

Холодные закуски

(5 позиций на выбор)

грамм

Креветки в тесте катаифи с соусом из сгущёнки и вассаби	55
Карпачо из цукини с кремом из страчателлы и лимонным дрессингом	45
Буратта с миксом томатов и сальсой из печёного перца и ялтинского лука	65
Печёный рамиро с кремом из солёного сыра с маслом из мяты	60
Вителло-тоннато с жареными каперсами	60
Жареный ромейн с кремом из горгондзоллы и орехом пекан	50
Вяленая свекла с козым сыром и листьями мангольда	40
Картофель стоун с мягким сыром щучьей икрой	70

Моно закуски

(2 позиции на выбор)

Мясные деликатесы	40
Антипасты	40
Ассорти домашних солений	40
Плато сыров с мёдом и орехами	40/10

Салаты в порционной подаче

(3 позиции на выбор)

Летний салат с листьями ромейна, свежими овощами и сметанной заправкой	100
Микс-салат с тамбовским окороком, кремом из копчёного сыра и картофелем пай	100
Тайский салат с креветками и овощами вок	100
Русский салат с томлёным окороком, маринованными огурцами и соусом из хрена	100
Зелёный салат с ростбифом и печёным перцем	100
Северный салат с копчёной треской, мятым картофелем и мочёной брусникой	100
Ромейн с вяленой тыквой, моцареллой и медово-горчичным соусом	100

Горячая закуска

(1 позиция на выбор)

Угольные блинчики с цыплёнком, лесными грибами и соусом демиглас	110
Мини голубцы с рваной говядиной в соусе демиглас-терияки	110

Горячее блюдо 1 порция на гостя

(2 позиции на выбор)

Фермерский цыплёнок с тапинадом из зелени и картофельным муссом	250
Запечённый баклажан с соусом наполи и кремом из кешью	250
Утиное филе с киноа и битыми овощами	250
Телячья шека с луковым тарт-татеном	250
Котлеты из щуки с соусом берблан и гратеном из корня сельдерея	250
Стейк из цветной капусты с соусом ромеско	250
Палтус с зелёными овощами и соусом том-ям	250
Ролладо из говядины с лесными грибами и картофельным гратеном	250

Банкет " E класс "

6.500 Р. на человека

AGCÄTERING*

Saint P

Десерты

(1 позиция на выбор)

грамм

Кукурузный Сан-Себастьян с попкорном в карамельном шоколаде	130
Классически тирамису с домашними савоярди	140

Хлеб

Хлебная корзина с мягким маслом	40
---------------------------------	----

Напитки

миллилитров

Ягодный морс	500
Вода	500
Чай	500
Кофе	150

Выход в граммах до 1280 гр и 1.6 л

* Если концепция вашего события выходит за рамки классической - сообщите об этом менеджеру и мы разработаем для вас индивидуальное меню исходя из пожеланий и запроса ваших гостей.

* Стоимость пакетных предложений действительна при заказе не ранее 45 дней до даты мероприятия. В ином случае стоимость готовых предложений может варьироваться в зависимости от бизнес амбиций нашего поставщика качественных продуктов.

Банкет " S класс "

7.500 Р. на человека

AGCATERING*

Saint+P

Холодные закуски

(5 позиций на выбор)

грамм

Креветки в тесте катаифи с соусом из сгущёнки и вассаби	55
Карпачо из цукини с кремом из страчателлы и лимонным дрессингом	45
Буратта с миксом томатов и сальсой из печёного перца и ялтинского лука	65
Печёный рамиро с кремом из солёного сыра с маслом из мяты	60
Вителло-тоннато с жареными каперсами	60
Жареный ромейн с кремом из горгондзоллы и орехом пекан	50
Вяленая свекла с козым сыром и листьями мангольда	40
Картофель стоун с мягким сыром щучьей икрой	70
Ростбиф с печёной морковью и винной карамелью	40
Пастроми из индейки с соусом из тунца и луковым пеплом	60
Гравлакс из лосося с кремом из свеклы и бородинской крошкой	40
Розовые томаты со страчателлой и фундучным песто	50
Тар-тар из говядины с ферментированным желтком и сыром пармезан	45
Томленая буженина со сливочным хреном и кремом из печёного яблока	70
Татаки из лосося с авокадо и соусом понзу с зелёным чаем	40

Моно закуски

(3 позиции на выбор)

Мясные деликатесы	40
Антипасты	40
Ассорти домашних солений	40
Плато сыров с мёдом и орехами	40/10
Коллекция морских закусок	40
Свежие овощи и зелень	40

Салаты в порционной подаче

(3 позиции на выбор)

Летний салат с листьями ромейна, свежими овощами и сметанной заправкой	100
Микс-салат с тамбовским окороком, кремом из копчёного сыра и картофелем пай	100
Тайский салат с креветками и овощами вок	100
Русский салат с томлёным окороком, маринованными огурцами и соусом из хрена	100
Зелёный салат с ростбифом и печёным перцем	100
Северный салат с копчёной треской, мятым картофелем и мочёной брусникой	100
Ромейн с вяленой тыквой, моцареллой и медово-горчичным соусом	100
Салат с прошуто, дыней/хурмой/персиком и соусом из инжира (фрукт меняется от сезона)	100
Салат из печёных овощей, киноа и кремом из рикотты	100
Салат а-ля нисуаз с тунцом и горчичной заправкой	100

Горячая закуска

(1 позиция на выбор)

Угольные блинчики с цыплёнком, лесными грибами и соусом демиглас	110
Мини голубцы с рваной говядиной в соусе демиглас-терияки	110
Аранчини с моцареллой и вялеными томатами	110

Банкет " S класс "

7.500 Р. на человека

AGCÄTERING*

Saint P

Горячее блюдо 1 порция на гостя

грамм

(2 позиции на выбор)

Фермерский цыплёнок с тапинадом из зелени и картофельным муссом	250
Запечённый баклажан с соусом наполи и кремом из кешью	250
Утиное филе с киноа и битыми овощами	250
Телячья щека с луковым тарт-татеном	250
Котлеты из щуки с соусом берблан и gratenом из корня сельдерея	250

Десерты 1 порция на гостя

(2 позиции на выбор)

Кукурузный Сан-Себастьян с попкорном в карамельном шоколаде	130
Классически тирамису с домашними савоярди	140
Солодовый медовик с вяленой клюквой	130
Пирожное с тимьяновым муссом и компоте из чёрной смородины	90

Хлеб

Хлебная корзина с мягким маслом	40
---------------------------------	----

Напитки

миллилитров

Ягодный морс	500
Вода	500
Чай	500
Кофе	150

Выход в граммах до 1350 гр и 1.6 л

* Если концепция вашего события выходит за рамки классической - сообщите об этом менеджеру и мы разработаем для вас индивидуальное меню исходя из пожеланий и запроса ваших гостей.

* Стоимость пакетных предложений действительна при заказе не ранее 45 дней до даты мероприятия. В ином случае стоимость готовых предложений может варьироваться в зависимости от бизнес амбиций нашего поставщика качественных продуктов.