

# AGCÄTERING\*

Saint+P

## Фуршетное меню от бренд-шефа Артёма Аннина

(сезон весна/лето 2026)

Для заказа обращайтесь  
к нашему менеджеру

🌐 [info@agcatering.ru](mailto:info@agcatering.ru)

📞 7 921 980 1123

📍 @AG\_CATERING



# Фуршет "С класс "

4.900 Р. на человека

AGCATERING  
Saint+P

## Холодные закуски в фуршетной подаче

(6 позиций на выбор)

грамм

Вафля из цуккини с соусом тоннато, индейкой и желе из халапеньо	45
Креветки с соусом ромеско на солодовом багете	45
Паштет из печени цыплёнка с вареньем из инжира на бриоше	40
Печёный перец рамиро с кремом из тунца и каперсами	35
Опаленный цуккини с кремом из рикотты и вялым томатом	25
Язык с кремом из сливочного хрена и соленым огурцом	25
Пончик с рваной говядиной и луковым мармеладом	35
Крем из копчёной макрели с мочёным яблоком на Бородинском тосте	40
Страчателла с клубникой и базиликовым маслом	30
Тыквенный хумус с печёным перцем и кедровыми орешками	40
Угольный блинчик с муссом из белых грибов	35

## Моно закуски

Плато сыров с мёдом и гриссини	40
Сезонные фрукты	70

## Салаты в порционной подаче

(1 позиция на выбор)

Салат а-ля табуле с овощами, булгуром и йогуртовым соусом	100
Деревенский салат с копченым цыплёнком и маринованными опятами	100

## Горячая закуска и гарниры

Мини бургеры с рваной свининой и соусом вишня-демиглас	90
Две текстуры трески в шпинате	90
Овощная лазанья с соусом наполи	80

## Десерты и хлеб

Булочка шу с фундучной намелакой и вишнёвым компоте	50
Хлебная корзина с мягким маслом	20

## Напитки

миллилитров

Ягодный морс	500
Вода	500
Чай	500
Кофе	150

Выход в граммах до 770 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.

# Фуршет "Е класс"

5.500 Р. на человека

AGCATERING\*

Saint P

## Холодные закуски в фуршетной подаче

грамм

(7 позиций на выбор)

Вафля из цукини с соусом тоннато, индейкой и желе из халапеньо	45
Креветки с соусом ромеско на солодовом багете	45
Гратен с тар-таром из говядины с себулетом	60
Паштет из печени цыплёнка с вареньем из инжира на бриоше	40
Печёный перец рамиро с кремом из тунца и каперсами	35
Опаленный цукини с кремом из рикотты и вяленым томатом	25
Тарталетка со свиным ребром, кремом из печёного яблока и мочёной брусникой	45
Язык с кремом из сливочного хрена и солёным огурцом	25
Тар-тар из лосося на бриоше с соусом галандез	40
Пончик с рваной говядиной и луковым мармеладом	35
Крем из копчёной макрели с мочёным яблоком на Бородинском тосте	40
Абрикос с кремом из голубого сыра и фисташкой	35
Страчателла с клубникой и базиликовым маслом	30
Мини тако с уткой конфи и овощами вок	40
Анчоус с маринованной моцареллой в листе молодого шпината	25
Тыквенный хумус с печёным перцем и кедровыми орешками	40
Угольный блинчик с муссом из белых грибов	35
Фокача с домашней рикоттой и вялеными чери	45
Лосось ким-чи на картофельном дранике	40

## Моно закуски

(2 позиции на выбор)

Мясные деликатесы	40
Антипасты	40
Сезонные фрукты	70
Плато сыров с мёдом и орехами	40

## Салаты в порционной подаче

(2 позиции на выбор)

Микс-салат с креветками и сегментами грейпфрута	100
Вок-салат с ростбифом и манго	100
Зелёный салат с уткой конфи, кремом из печёного яблока и мочёной брусникой	100
Деревенский салат с копченым цыпленком и маринованными опятами	100

## Горячая закуска

(1 позиция на выбор)

Котлета де-воляй с пряным маслом	110
Мини голубцы с рваной говядиной в соусе демиглас-терияки	110
Филе сибаса в соусе аква-пацца	100
Мини бургеры с рваной свининой и соусом вишня-демиглас	90

## Гарнир

Полба с белыми грибами	60
Рататуй из фермерских овощей	40

# Фуршет "Е класс"

5.500 Р. на человека

AGCÄTERING\*

Saint+P

## Десерты

(1 позиция на выбор)

Черничный пирог с вишней амарено и сметанным кремом	40
Булочка шу с фундучной намелакой и вишнёвым компоте	40

## Хлеб

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

## Напитки

миллилитров

Ягодный морс	500
Вода	500
Чай	500
Кофе	150

Выход в граммах до 865 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.

# Фуршет "S класс "

6.500 Р. на человека

AGCATERING\*

Saint+P

## Холодные закуски в фуршетной подаче

грамм

(9 позиций на выбор)

Вафля из цукини с соусом тоннато, индейкой и желе из халапеньо	45
Креветки с соусом ромеско на солодовом багете	45
Гратен с тар-таром из говядины с себулетом	60
Прошутто с муссом из голубого сыра и маринованной грушей	40
Паштет из печени цыплёнка с вареньем из инжира на бриоше	40
Печёный перец рамиро с кремом из тунца и каперсами	35
Опаленный цукини с кремом из рикотты и вяленным томатом	25
Тарталетка со свиным ребром, кремом из печёного яблока и мочёной брусникой	45
Язык с кремом из сливочного хрена и солёным огурцом	25
Тар-тар из лосося на бриоше с соусом галандез	40
Пончик с рваной говядиной и луковым мармеладом	35
Крем из копчёной макрели с мочёным яблоком на Бородинском тосте	40
Абрикос с кремом из голубого сыра и фисташкой	35
Страчателла с клубникой и базиликовым маслом	30
Мини тако с уткой конфи и овощами вок	40
Анчоус с маринованной моцареллой в листе молодого шпината	25
Тыквенный хумус с печёным перцем и кедровыми орешками	40
Угольный блинчик с муссом из белых грибов	35
Фокача с домашней рикоттой и вялеными чери	45
Лосось ким-чи на картофельном дранике	40
Мини суши с угрём и ананасом	40
Солодовая булочка с кремом из жареной картошки , копчёной сметаной и щучьей икрой	50
Тар-тар из оленя на жареном ягеле с пудрой из белого гриба	40
Равиоли из свеклы с козьим сыром и кедровыми орешками	35
Тарталетка с древесным грибом и битыми овощами	40
Макарон из бородинского хлеба с томленной щекой	45

## Моно закуски

(2 позиции на выбор)

Мясные деликатесы	40
Антипасты	40
Сезонные фрукты	70
Плато сыров с мёдом и орехами	40
Коллекция морских закусок	40
Свежие овощи и зелень	40

## Салаты в порционной подаче

(2 позиции на выбор)

Микс-салат с креветками и сегментами грейпфрута	100
Салат а-ля табуле с овощами, булгуром и йогуртовым соусом	100
Зелёный салат с уткой конфи, кремом из печёного яблока и мочёной брусникой	100
Деревенский салат с копчёным цыпленком и маринованными опятами	100
Вок-салат с ростбифом и манго	100

# Фуршет "S класс "

6.500 Р. на человека

AGCÄTERING\*

Saint+P

## Горячая закуска

(2 позиции на выбор)

грамм

Мини голубцы с рваной говядиной в соусе демиглас-терияки	110
Две текстуры трески в шпинате	90
Котлета де-воляй с пряным маслом	110
Филе сибаса в соусе аква-пацца	100
Утиная ножка конфи в апельсиновой глазури	130
Стейк из филе лосося с кракелином из шпината и водорослей	100
Сальтимбока из филе индейки с томатами в шпинатном соусе	110

## Гарнир

(2 позиции на выбор)

Овощная лазанья с соусом наполи	60
Рататуй из фермерских овощей	60
Гратен из картофеля и сельдерея	60
Полба с белыми грибами	60

## Десерты 1 порция на гостя

(2 позиции на выбор)

Булочка шу с фундучной намелакой и вишневым компоте	40
Черничный пирог с вишней амарено и сметанным кремом	40
Макарон с чёрной смородиной	40
Авокадо кейк	40

## Хлеб

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

## Напитки

миллилитров

Ягодный морс	500
Вода	500
Чай	500
Кофе	150

Выход в граммах до 975 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.