

GREEN ROOF


кейтеринг & отель

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Ижевск 2026

Welcome

- Станция с АНТИПАСТИ -

Станция, где каждый Гость может собрать себе закуску самостоятельно по своему предпочтению. В составе станции: Салями, Пеперони, Флоренция, сыры Бри, Маасдам и Чеддер, орехи, оливки, маслины и пр

10 000 р.

(3500 гр. до 50 Персон)

Подача в виде станции с возможностью самостоятельного подбора закусок на специально разработанных мини-досках с выемкой под бокал



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

Welcome

- Станция с оладьями и икрой -

“Гуляющая” станция для встречи Гостей с предложением на выбор красной лососевой или щучьей икры на пшеничной оладушке со сливочным маслом.

10 000 р.

(1000 гр. на 30 Персон)

50 пшеничных оладушек с красной лососевой и щучьей икрой. Замена на черную икру возможна с последующей коррекцией стоимости.



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

Welcome

- Станция с коктейлями -

Коктейльная станция от шеф-бармена службы кейтеринга с wybranymi заранее коктейлями из карты меню: Виски сауэр, Виски хайбол, Крёстный отец, Джин - тоник, Том Коллинз, Гимлет, Джин-физ, Французский 75, Клевер Клуб, Палома, Маргарита, Дайкири, Пина колада, Лигаре-спритц, Фиеро-тоник, Фиеро-спритц, Белый русский.

50 коктейлей	27 000 ₽
100 коктейлей	36 000 ₽
150 коктейлей	51 000 ₽
200 коктейлей	68 000 ₽
250 коктейлей	82 500 ₽
300 коктейлей	99 000 ₽



- мебель для функциональной зоны, работа бармена на выезде, посуда учтены. Транспортные услуги оплачиваются отдельно и зависят от удаленности места проведения.

Welcome

- Станция с канноли -

"Гуляющая" станция предлагает Гостям сладкие трубочки (50 шт.) с крем-чизом и дрессингом на выбор: дробленая фисташка, шоколадная крошка

7 000 р.

(1200 гр. на 50 Персон)



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

Welcome

- Съедобная картина -

Холст 30x40 с паштетными штрихами из цыпленка с рисунком из дробленой фисташки и сушеной клюквы.

10 000 р.

(1000 гр. на 30 Персон)

Подается с гриссини и солеными крекерами



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.



ЛОНГБОРДЫ

Сырно-мясные развалы

Идеальный набор для вина: сыровяленая ветчина, салями, фуэт, пепперони, сыр с благородной плесенью, маасдам, качотта, бри, микс орехов, виноград, гриссини, абрикосовый джем, тимьян, оливки, маслины, каперсы

1000 гр4000 р.

Овощные развалы

Микс из свежих сезонных овощей: черри, огурец, перец, редис, сельдерей, морковь и зелень с дуэтом дипов: сметанный и сырный.

1000 гр.....1800 р.

Фруктовые развалы

Сезонные фрукты

1000 гр.....1200 р.



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

{ Веррин - это форма
подачи блюд в маленьких
порционных формах }

ВЕРРИНЫ

{ с рыбой и морепродуктами }

Татаки из тунца с чатни из манго	65 гр	295 р
Микс-салат с королевскими креветками и апельсинами	50 гр	280 р
Салат с карамелизированной семгой	55 гр	295 р
Авторская Мимоза	90 гр	295 р
Сельдь под шубой	95 гр	120 р

{ мясные }

Цезарь с Цыпленком	50 гр	185 р
Виттелло Тоннато	60 гр	280 р
Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле	60 гр	180 р
Салат с уткой, персиками и гречневый поп-корном	60 гр	180 р
Салат с гриль-беконом и куриным филе	60 гр	190 р
Оливье с ростбифом	70 гр	150 р
Дип с куриным паштетом, ореховым дрессингом и гриссини	35 гр	145 р
Сырно-мясное ассорти	80 гр	295 р

{ овощные & фруктовые }

Салат с томленой грушей, рукколой и орехом	50 гр	190 р
Греческий салат	55 гр	190 р
Дип с крем-брюле из сыра с благородной плесенью с гриссини	27 гр	120 р
Овощное крудите с сырным дипом	65 гр	120 р
Фруктово-ягодная сфера	70 гр	220 р



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

АМЮС БУШ: МИНИ-ЗАКУСКИ { без хлеба }

{ мясные }

Филе индейки с рукколой, морковью и болгарским перцем под соусом Чили свит	30 гр	95 ₺
Руллет из буженины с печеной свеклой и творожным кремом с фисташкой	30 гр	95 ₺
Тар-тар из говядины в азиатском стиле в рисовой бумаге	15 гр	95 ₺
Канопе из персика, окорока, минимоцареллы и свежей мяты	26 гр	120 ₺
Гриссини с пармой и вяленым томатом	27 гр	95 ₺
Груша с горгонзолой и окороком	27 гр	115 ₺
Канопе из окорока, вяленого томата и моцареллы	22 гр	120 ₺
Салами с овощной соломкой	17 гр	85 ₺
Пепперони с тар-таром из пикулей	15 гр	60 ₺
Капрезе с Пармой	30 гр	115 ₺
Руллет из ветчины с сырным муссом и зеленью	25 гр	65 ₺



{ морепродукты и рыба }

Оладьи из цуккини с тар-таром из лосося	25 гр	130 ₺
Лососевая икра на мини картофельной вафле	18 гр	145 ₺
Террин из гравлакса с муссом из лосося	45 гр	220 ₺
"Конфета" из суфле лосося на тосте	12 гр	90 ₺
Сфера из лосося, творожного сыра в кунжутном дрессинге	30 гр	100 ₺
Канопе из королевской креветки и ананаса	20 гр	135 ₺
Закуска из оливы, вяленого томата, корнишона и анчоуса	17 гр	115 ₺
Шпинатные Блинные рулетики с лососем слабой соли	20 гр	80 ₺
Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины	30 гр	85 ₺



{ овощные & сыры }

МиниКапрезе	25 гр	120 ₺
Канопе из дор-блю, грецкого ореха и винограда	30 гр	75 ₺
Сицилийская намазка из вяленых томатов, базилика и фисташек на крекере	17 гр	95 ₺
Бри с фисташками, клюквой и медом	20 гр	95 ₺
Чиз болл с виноградом	30 гр	95 ₺
Куб сыра дор блю с малиной	15 гр	120 ₺
Куб сыра дор блю с голубикой и вяленым мясом	20 гр	115 ₺
Канопе из камамбера с вялеными томатами и маслиной	15 гр	110 ₺
Канопе из черри, моцареллы и маслины	22 гр	95 ₺
Канопе из пармезана, оливки и сушеной клюквы	20 гр	95 ₺
Канопе с виноградом и сыром Маасдам	18 гр	50 ₺
Ролл из свежего огурца с начинкой из вяленых томатов и оливок	25 гр	95 ₺
Фета в фисташке с голубикой	15 гр	75 ₺
Радиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом	20 гр	60 ₺
Фруктовое канопе (ананас, виноград, мандарин, киви)	40 гр	75 ₺



МИНИ-ЗАКУСКИ

{ с хлебной основой }

GREEN ROOF
кейтеринг & отель

{ брускетты и тосты }

Брускетта с сыровяленным окороком и вяленым томатом	36 гр	90 ₺
Брускетта с сыровяленным окороком и персиком	36 гр	90 ₺
Брускетта с ростбифом и вяленым томатом	40 гр	120 ₺
Брускетта с куриным паштетом и грушей	40 гр	90 ₺
Брускетта с тунцом, свежим огурцом и перепелиным яйцом	40 гр	95 ₺
Брускетта с лососем слабой соли и свежим огурцом	40 гр	135 ₺
Брускетта с креветкой и гуакомоле	40 гр	175 ₺
Коктейльная креветка с огурцом на пшеничном тосте	20 гр	135 ₺
Пепперони и свежий огурец на пшеничном тосте	27 гр	60 ₺
Тост с цветком из Салями и лесным орехом	17 гр	80 ₺
Тост с салями, огурцом и сыром	40 гр	85 ₺
Тост с ветчиной, черри и сыром	30 гр	85 ₺
Клаб-сендвич с беконом и томатом	40 гр	95 ₺
Клаб-сендвич с цыпленком и соленым огурцом	40 гр	95 ₺
Клаб-сендвич с лососем слабой соли и свежим огурцом	40 гр	135 ₺
Бородинский тост с сельдью и свекольным муссом	22 гр	65 ₺

{ закусочные профитроли }

Профитроль с куриным паштетом и конфитюром	40 гр	95 ₺
Профитроль с тар-таром из сельди и яйца	40 гр	95 ₺
Профитроль с муссом из лосося	40 гр	115 ₺
Профитроль с начинкой из краба и соусом из васаби	40 гр	95 ₺



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

МИНИ-ЗАКУСКИ { с хлебной основой }

{ эклеры }

Эклер с ростбифом и вителло тоннато с каперсами	40 гр	160 ₹
Эклер с тар-таром из лосося, свежего огурца и авокадо	40 гр	165 ₹
Эклер с бри, карамелизированной грушей, грецким орехом и медом	40 гр	160 ₹
Эклер с печеным перцем, черри, брынзой и маслинами	40 гр	140 ₹

{ тарталетки }

Тарталетка с крабовым мясом, цитрусом и авокадо	30 гр	95 ₹
Тарталетка с сельдью, свеклой и апельсиновой цедрой	30 гр	90 ₹
Тарталетка с лососем, манго и маракуей	30 гр	120 ₹
Тарталетка с ростбифом, вяленой клюквой и свежим огурцом	30 гр	100 ₹
Тарталетка с окороком, грушей, фисташкой и медом	30 гр	95 ₹
Тарталетка с королевской креветкой, манго и чили	40 гр	140 ₹
Тарталетка с куриным паштетом, грушей, сушеной клюквой и орехом	30 гр	90 ₹
Тарталетка с сыром с голубой плесенью, грушей, грецким орехом и медом	30 гр	95 ₹

{ круассаны }

Круассан с лососем, свежим огурцом, рукколой и творожным сыром	60 гр	250 ₹
Круассан с ветчиной, соленым огурцом и сыром	60 гр	195 ₹
Круассан с бужениной, вяленым томатом и сыром	60 гр	195 ₹
Круассан с пармой, грушей, рукколой и соусом из сыра Дор блю	60 гр	200 ₹



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

МИНИ-ЗАКУСКИ { с хлебной основой }

{ мини-бургеры }

Мини-бургер с лососем
Мини-бургер с говяжьей котлетой
Мини-бургер с бужениной
Мини-бургер с курицей



40 гр	120 ₺
40 гр	100 ₺
40 гр	90 ₺
40 гр	90 ₺

{ мини-киш-лораны }

Киш-лоран с курицей и цуккини
Киш-лоран с ветчиной и грибами
Киш-лоран с беконом и сыром чеддар



45 гр	80 ₺
45 гр	80 ₺
45 гр	80 ₺

{ мини-шаверма }

Шаверма с цыпленком, плавленым сыром и томатом
Шаверма с лососем, свежим огурцом и крем-чизом
Шаверма с бужениной, плавленым сыром и соленым огурцом

70 гр	120 ₺
70 гр	160 ₺
70 гр	120 ₺



GREEN ROOF


кейтеринг & отель

- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

{ Подача в мармитах }

GREEN ROOF
кейтеринг & отель

-рыбные

Брошет из королевских креветок	55 гр	420 ₺
Брошет из лосося и ананаса	50 гр	450 ₺
Брошет из командорского кальмара с унаги	50 гр	320 ₺
Гигантская мидия запеченная с сыром	35 гр	150 ₺
Рулада из сибаса	50 гр	450 ₺

- мясные

Брошет из куриного филе с беконом	50 гр	140 ₺
Брошет из цыпленка и овощей	60 гр	140 ₺
Брошет из свиной шеи	60 гр	155 ₺
Куриные стрипсы	30 гр	80 ₺
Буженина на бейби-картофеле с опаленным томатом	35 гр	95 ₺
Паярд из индейки с овощной сальсой	50 гр	165 ₺
Говяжьи щечки с горгонзоллой на медальоне из поленты	50 гр	190 ₺
Ростбиф на картофельном крокете с пармезановым суфле	50 гр	190 ₺
Корн-дог	50 гр	90 ₺
Брюссельская капуста в беконе	30 гр	65 ₺

- общая подача - слайсы

Утиное филе с брусничным соусом	1000 гр	3 000 ₺
Ростбиф под соусом демиглас	1000 гр	4 200 ₺
Индейка с ореховым соусом	1000 гр	2 500 ₺

- овощные

Брошет из овощей	40 гр	90 ₺
Запеченные шампиньоны с сыром	30 гр	90 ₺
Брошет из картофеля-бейби	50 гр	60 ₺



- мебель для функциональных зон, работа повара на выезде, обслуживание официантом, посуда НЕ учтены. Расчет окончательной суммы, которая зависит от множества факторов, обсуждается при личной встрече.

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

МИНИ ДЕСЕРТЫ

Тирамису	70 гр	250 ₺
Панакотта	80 гр	250 ₺
Крема Каталана	80 гр	180 ₺
МиниМуравейник	40 гр	60 ₺
Лимонный кекс	40 гр	95 ₺
Канелли	20 гр	40 ₺
Шоколадный мусс Росток	65 гр	180 ₺
Эклер с творожным муссом	45 гр	150 ₺
Донат с глазурью	70 гр	200 ₺
Кейк-попс	30 гр	160 ₺
Макаронс	20 гр	160 ₺
Поп-корн в стаканчике	30 гр	40 ₺



ВЫПЕЧКА

Мини-перепечи с капустой	30 гр	70 ₺
Мини-перепечи с мясом	30 гр	85 ₺
Мини-перепечи с грибами	30 гр	85 ₺
Мини-перепечи 4 сыра	30 гр	85 ₺
Мини-перепечи с творогом и вишней	30 гр	70 ₺
Слоеная корзинка с сыром бри, орехом и конфитюром	28 гр	70 ₺
Фирменные картофельные пирожки	40 гр	90 ₺
Печеные мини-пирожки с капустой	30 гр	60 ₺
Печеные мини-пирожки с луком и яйцом	30 гр	60 ₺
Печеные мини-пирожки с картофелем и грибами	30 гр	60 ₺
Печеные мини-пирожки с мясом	30 гр	70 ₺
Мини-чебуреки с мясом	25 гр	70 ₺
Сырные палочки из слоеного теста с зеленью	25 гр	50 ₺
Табани с зыретом	50 гр	85 ₺
Блин классический с топингом (на выбор)	30 гр	40 ₺
Блин фаршированный мясом	45 гр	70 ₺
Блин фаршированный яблоком	45 гр	60 ₺
Сырник с конфитюром	45 гр	80 ₺
Паштель-де-Ната	30 гр	80 ₺
Яблочная слойка с кремом Патисьер	40 гр	50 ₺
Даниш с фруктами	40 гр	70 ₺
Круассан шоколадный	70 гр	130 ₺
Синнабон в сливочной глазури	40 гр	70 ₺
Сладкая слойка с яблоком	40 гр	60 ₺
Сладкая слойка с вишней	40 гр	60 ₺
Закрытый пирог с горбушей	1000 гр	1 000 ₺
Закрытый пирог с мясным фаршем	1000 гр	1 200 ₺
Открытый пирог с ягодным миксом	1000 гр	900 ₺

ГАСТРОСТАНЦИИ

BBQ

Люля-кебаб из говядины и баранины	150 гр	850 ₺
Люля-кебаб из курицы	150 гр	400 ₺
Каре ягненка	120 гр	1 250 ₺
Шашлык из свинины	160 гр	490 ₺
Шашлык из баранины	150 гр	980 ₺
Шашлык из курицы	150 гр	450 ₺
Колбаски из мраморной говядины	100 гр	650 ₺
Стейк из лосося	100 гр	1 250 ₺
Сибас - гриль	100 гр	1 250 ₺
Королевские креветки-гриль (4-5 штук)	110 гр	850 ₺
Грилеваемые овощи (цуккини, перец, кукуруза)	150 гр	390 ₺
Шампиньоны-гриль	100 гр	300 ₺
Картофель - бейби запеченный	120 гр	250 ₺

СОУСЫ

Сливочно-горчичный соус	250 р
Грибной соус	250 р
Соус блю-чиз	250 р
Брусничный соус	250 р
Соус помидоро-гриль	250 р

100 гр.

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

Пшеничная булочка	40 гр	35 ₺
Ржаная булочка	40 гр	35 ₺
Чиабатта	15 гр	20 ₺
Гриссини с пармезаном (2 шт)	20 гр	40 ₺
Традиционный хлеб	30 гр	10 ₺

ГАСТРОСТАНЦИИ

Плов

на 20
Персон

Плов с говядиной 8500 р
Плов с цыпленком 5500 р

выход 6000 гр.

Возможны 2 варианта подачи плова: доставка в мармитах с включенными в стоимость топливом и прокатом мармита или выезд на локацию с казаном, углем и поваром. Доставка оплачивается дополнительно и зависит от удаленности

GREEN ROOF
кейтеринг & отель

Супы

на 20 Персон

Шурпа с говядиной 6000 гр 6500 р
Окрошка с колбасой 5000 гр 3500 р

Салаты

на 20 Персон

Салат-бар с салатной базой и выбором начинок: цыпленок, лосось, брынза 4300 гр 9000 р

Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором

ГАСТРОСТАНЦИИ

PIZZA

Пицца 3-4 видов: 20 различных пицц на выбор

Гостя из имеющихся ингредиентов: 2 вида соусов, томаты, соленые огурцы, пепперони, грибы, ветчина, сыр моцарелла, дор блю, груша, руккола)

5000 гр
9000 р

В стоимость включено технологическое оборудование.
Доставка и работа персонала оплачивается дополнительно.



СЫР

на 20 Персон

Раклетница с сыром, картофелем, ветчиной и солеными огурцами

2000 гр 5500 р

ПЕЛЬМЕНИ

на любое количество Персон

Классические мясные пельмени с различными дипами

300 гр 400 р

БРУСКЕТТЫ & СЕНДВИЧИ

Брускетты и сэндвичи (60 - 70 шт) с наполнением по желанию Гостя: лосось, тунец, ростбиф, буженина, салями, вяленые томаты, свежий и соленый огурец, творожный сыр, пармезан, бри, груша, микрозелень, мед

4200 гр 8000 р

КАМАМБЕР И ГРУША

Опаленный камамбер с карамелизированной грушей и клюквенным соусом

2800 гр 9000 р

Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором

ГАСТРОСТАНЦИИ

GREEN ROOF
кейтеринг & отель

ПЕРЕПЕЧИ И ТАБАНИ

Печь с Перепечами с разными начинками и табани с зыретом (4 вида перепечей по 50 штук и табани 50 порций)

11000 гр

28000 р

В стоимость включено технологическое оборудование.
Доставка и работа персонала оплачивается дополнительно.



Бургер с говяжьей котлетой

400 р - 160 гр.

Хот дог с сосиской

320 р - 220 гр.



Fast Food

Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором. В случае отсутствия на площадке станции с мангалом и углем, мангал предоставляется за дополнительные деньги с учетом транспортных работ и работы грузчиков.



ШАВЕРМА

на 20 Персон

20 больших шаверм с цыпленком (340 гр) и овощами

6800 гр 8000 р



Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором

Блины

Блины с различными топингами: сметана, конфитюр, сгущенное молоко, шоколад, ягоды

3000 гр 3500 р

на 20 Персон 60 Блинов

ПОПКОРН

Попкорн соленый/сырный

на 30-40 Персон

15000 р

Шоколадный фонтан

с фруктами и маршмеллоу

на 10-15 Персон

2000 гр

6000 р

МОРОЖЕНОЕ

4 вида мороженого:
ванильный, шоколадный,
клубничный, фисташковый
вкусы с топингами

на 30 Персон

3000 гр

8500 р

Донатты

Донат глазированный

70 гр 150 р

Маршмеллоу

на 10-15 Персон

Станция с маршмеллоу
(40 шпажек)

100 гр 800 р

Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором

НАПИТКИ



Морс клюквенный	1000 мл	400 ₺
Морс облепиховый	1000 мл	400 ₺
Морс ягодный	1000 мл	400 ₺
Лимонад классический	1000 мл	500 ₺
Лимонад Мохито безалкогольный	1000 мл	500 ₺
Лимонад ягодный	1000 мл	500 ₺
Глнтвейн безалкогольный	1000 мл	400 ₺
Молочный коктейль	250 мл	180 ₺
Чашка чая с лимоном	250 мл	80 ₺
Чашка растворимого кофе	250 мл	80 ₺
Чайно-кофейная станция на 30 Персон:		
зерновой кофе и заварной чай	8000 мл	5 000 ₺
проливной кофе и проливной чай	10000 мл	4 000 ₺
Минеральная вода в стекле Увинская (газ, б/г)	330 мл	170 ₺
Минеральная вода в пластике	500 мл	95 ₺
Сок	1000 мл	500 ₺

СЕРВИСНЫЕ
УСЛУГИ

Предоставление керамической и стеклянной посуды, чел.	150 ₺
Предоставление одноразовой посуды, чел.	80 ₺
Техническое накрытие (без логистики)	7 000 ₺
Работа координатора мероприятия	от 4000 ₺
Обслуживание гостей официантом	от 3600 ₺



GREEN ROOF


кейтеринг & отель

Благодарим Вас за то, что в организации своего
события Вы обратились к нашим услугам!
Мы сделаем все возможное, чтобы предстоящее
сотрудничество оказалось плодотворным и приятным,
а мероприятие прошло на высоком уровне

Ваша служба кейтеринга Грин руф.

Ижевск
2026