

GREEN ROOF


кейтеринг & отель

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



Ижевск
2026-2027

Welcome

- Станция с АНТИПАСТИ -

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

13 500 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.

8 000 р.

(650 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, Лигареспритц, 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 30х40 с паштетными штрихами из цыпленка с рисунком из дробленой фисташки и сушеной клюквы.

4 000 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

Антипаста

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 гр 4200 р.

Овощи и соусы

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

1000 гр.....1900 р.

Сезонные Фрукты

1000 гр.....1400 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	300 ₽
Микс-салат с королевскими креветками и апельсинами	50 гр	300 ₽
Салат с карамелизированной семгой	55 гр	300 ₽
Авторская Мимоза	90 гр	300 ₽
Сельдь под шубой	95 гр	150 ₽

{ мясные }

Цезарь с Цыпленком	50 гр	200 ₽
Виттелло Тоннато	60 гр	300 ₽
Салат с ростбифом, овощным миксом и пармезановым суфле	60 гр	230 ₽
Салат с уткой, персиками и гречневым поп-корном	60 гр	200 ₽
Оливье с ростбифом	70 гр	160 ₽
Дип с куриным паштетом, ореховым дрессингом и гриссини	35 гр	160 ₽
Сырно-мясное ассорти	80 гр	300 ₽

{ овощные & фруктовые }

Салат с томленой грушей, рукколой и орехом	50 гр	200 ₽
Греческий салат	55 гр	200 ₽
Дип с крем-брюле из сыра с благородной плесенью с гриссини	27 гр	130 ₽
Овощное крудите с сырным дипом	65 гр	140 ₽
Фруктово-ягодная сфера	70 гр	250 ₽



- 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	140 ₺
Рулет из буженины с печеной свеклой и творожным кремом с фисташкой	30 гр	120 ₺
Канapé из персика, окорока, минимоцареллы и свежей мяты	26 гр	130 ₺
Грissини с пармой и вяленым томатом	27 гр	105 ₺
Груша с горгонзолой и окороком	27 гр	120 ₺
Канapé из окорока, вяленого томата и моцареллы	22 гр	130 ₺
Салями с овощной соломкой	17 гр	95 ₺
Пепперони с тар-таром из пикулей	15 гр	70 ₺
Капрезе с Пармой	30 гр	115 ₺
Рулет из ветчины с сырным муссом и зеленью	25 гр	75 ₺
Куб сыра дор блю с голубикой и вяленным мясом	20 гр	135 ₺
Рулет из ростбифа с маринованным огурцом, томатным релишем и оливкой	30 гр	150 ₺



{ морепродукты и рыба }

Оладьи из цуккини с тар-таром из лосося	25 гр	145 ₺
Террин из гравлакса с муссом из лосося	45 гр	320 ₺
"Конфета" из суфле лосося на тосте	12 гр	100 ₺
Сфера из лосося, творожного сыра в кунжутном дрессинге	30 гр	100 ₺
Канapé из королевской креветки и ананаса	20 гр	150 ₺
Канapé из оливы, вяленого томата, корнишона и анчоуса	17 гр	130 ₺
Шпинатные блинные рулетики с лососем слабой соли	20 гр	100 ₺
Фаршированные крабом и шелковым соусом из васаби черные блины	30 гр	100 ₺
Орешек с пате из лосося и оливок	20 гр	90 ₺



{ овощные & сыры }

Миникапрезе	25 гр	150 ₺
Канapé из дор-блю, грецкого ореха и винограда	30 гр	105 ₺
Сицилийская намазка из вяленых томатов, базилика и фисташек на крекере	17 гр	100 ₺
Рулет из баклажан, фаршированный творожным кремом, чесноком и запеченным перцем	35 гр	100 ₺
Финик с грецким орехом и дор блю	20 гр	130 ₺
Бри с фисташками, клюквой и медом	20 гр	105 ₺
Чиз болл с виноградом	30 гр	105 ₺
Куб сыра дор блю с малиной	15 гр	135 ₺
Канapé из камамбера с вялеными томатами и маслиной	15 гр	135 ₺
Канapé из черри, моцареллы и маслины	22 гр	105 ₺
Канapé из пармезана, оливки и сушеной клюквы	20 гр	95 ₺
Канapé с виноградом и сыром Маасдам	18 гр	60 ₺
Ролл из свежего огурца с начинкой из вяленых томатов и оливок	25 гр	105 ₺
Фета в фисташке с голубикой	15 гр	85 ₺
Равиоли из свеклы с сырным кремом под горьким шоколадом	20 гр	65 ₺
Фруктовое канapé (ананас, виноград, мандарин, киви)	40 гр	80 ₺



МИНИ-ЗАКУСКИ { с хлебной основой }

GREEN ROOF
кейтеринг & отель

{ брускетты и тосты }

Брускетта с сыровяленным окороком и вяленым томатом	36 гр	120 ₽
Брускетта с сыровяленным окороком и персиком	36 гр	120 ₽
Брускетта с ростбифом и вяленым томатом	40 гр	140 ₽
Брускетта с пате из куриной печени и грушей	40 гр	100 ₽
Брускетта с тунцом, свежим огурцом и перепелиным яйцом	40 гр	110 ₽
Брускетта с лососем слабой соли и свежим огурцом	40 гр	150 ₽
Брускетта с креветкой и гуакомоле	40 гр	175 ₽
Коктейльная креветка с огурцом на пшеничном тосте	20 гр	120 ₽
Пепперони и свежий огурец на пшеничном тосте	27 гр	80 ₽
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	145 ₽
Бородинский тост с сельдью и свекольным муссом	22 гр	70 ₽
Ростбиф на картофельном вафле с кремом из вяленых томатов и луковым мармеладом	50 гр	150 ₽
Лосось на картофельном вафле с крем-чизом и авокадо	50 гр	160 ₽

{ закусочные профитроли }

Профитроль с пате из куриной печени и конфитюром	40 гр	105 ₽
Профитроль с тар-таром из сельди и яйца	40 гр	105 ₽
Профитроль с муссом из вяленых томатов и прошутто	40 гр	120 ₽
Профитроль с риетом из лосося	40 гр	125 ₽
Профитроль с начинкой из краба и соусом из васаби	40 гр	105 ₽



- 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	170 ₺
Эклер с тар-таром из лосося, свежего огурца и авокадо	40 гр	180 ₺
Эклер с бри, карамелизированной грушей, грецким орехом и медом	40 гр	170 ₺
Эклер с печеным перцем, черри, брынзой и маслинами	40 гр	150 ₺

{ тарталетки }

Тарталетка с крабовым мясом, цитрусом и авокадо	30 гр	100 ₺
Тарталетка с сельдью, свеклой и апельсиновой цедрой	30 гр	100 ₺
Тарталетка с лососем, манго и маракуей	30 гр	150 ₺
Тарталетка с ростбифом, вяленой клюквой и свежим огурцом	30 гр	110 ₺
Тарталетка с окороком, грушей, фисташкой и медом	30 гр	120 ₺
Тарталетка с королевской креветкой, манго и чили	40 гр	160 ₺
Тарталетка с куриным паштетом, грушей, сушеной клюквой и орехом	30 гр	100 ₺
Тарталетка с сыром с голубой плесенью, грушей, грецким орехом и медом	30 гр	110 ₺

{ 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	150 ₽
40 гр	120 ₽
40 гр	100 ₽
40 гр	100 ₽

{ мини-киш-лораны }

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



45 гр	90 ₽
45 гр	90 ₽
45 гр	90 ₽

{ 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	130 ₽
70 гр	170 ₽
70 гр	130 ₽



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	450 ₺
Брошет из лосося и ананаса	50 гр	450 ₺
Брошет из командорского кальмара с унаги	50 гр	320 ₺
Гигантская мидия запеченная с сыром	35 гр	160 ₺
Рулада из сибаса	50 гр	490 ₺

- мясные

Брошет из куриного филе с беконом	50 гр	150 ₺
Брошет из цыпленка и овощей	60 гр	150 ₺
Брошет из свиной шеи	60 гр	165 ₺
Блинчик с уткой и грибным дюкселем	70 гр	165 ₺
Куриные стрипсы	30 гр	90 ₺
Буженина на бейби-картофеле с опаленным томатом	35 гр	100 ₺
Паярд из индейки с овощной сальсой	50 гр	180 ₺
Говяжьи щечки с горгонзолой на медальоне из поленты	50 гр	200 ₺
Ростбиф на картофельном крокете с пармезановым суфле	50 гр	200 ₺
Корн-дог	50 гр	95 ₺
Брюссельская капуста в беконе	30 гр	70 ₺

- 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	100 ₺
Запеченные шампиньоны с сыром	30 гр	100 ₺
Брошет из картофеля-бейби	50 гр	70 ₺



- 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 ДЕСЕРТЫ

Тирамису	70 гр	250 ₺
Панакотта	80 гр	250 ₺
Крема Каталана	80 гр	180 ₺
МиниМуравейник	40 гр	60 ₺
Лимонный кекс	40 гр	95 ₺
Каннолли с сырным кремом и фисташкой	30 гр	60 ₺
Шоколадный мусс	65 гр	220 ₺
Эклер с творожным муссом и сахарной пудрой	45 гр	150 ₺
Донат с глазурью	70 гр	200 ₺
Кейк-попс	30 гр	160 ₺
Макаронс	20 гр	160 ₺
Орешек с начинкой из сгущенки, брусники и кедрового ореха	20 гр	80 ₺
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 ₺
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 уткой	30 гр	80 ₺
Печеные мини-пирожки с мясным фаршем	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 ₺
Канеле	12 гр	40 ₺
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	1 300 ₺
Закрытый пирог с мясным фаршем	1000 гр	1 300 ₺
Открытый пирог с ягодным миксом	1000 гр	1 000 ₺

ГАСТРОСТАНЦИИ

BBQ

Люля-кебаб из говядины и баранины	150 гр	850 ₽
Люля-кебаб из курицы	150 гр	500 ₽
Каре ягненка	120 гр	1 300 ₽
Шашлык из свинины	150 гр	500 ₽
Шашлык из баранины	150 гр	990 ₽
Шашлык из курицы	150 гр	500 ₽
Колбаски из мраморной говядины	100 гр	680 ₽
Стейк из лосося	100 гр	1 300 ₽
Сибас - гриль	100 гр	1 300 ₽
Королевские креветки-гриль (4-5 штук)	110 гр	900 ₽
Грилеванные овощи	150 гр	500 ₽
Шампиньоны-гриль	100 гр	350 ₽
Картофель-бейби запеченный	120 гр	250 ₽

СОУСЫ

Сливочно-горчичный соус	300 ₽
Грибной соус	300 ₽
Соус блю-чиз	300 ₽
Брусничный соус	300 ₽
Соус помидоро-гриль	300 ₽

100 гр.

GREEN ROOF

кейтеринг & отель

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

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

ГАСТРОСТАНЦИИ

Плов

на 20 Персон

Плов с говядиной
Плов с цыпленком

9 000 ₽
6 000 ₽

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 6 800 ₽
Окрошка с колбасой 5000 гр 3 850 ₽

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)

9000 р

5000 гр



СЫР

на 20 Персон

Раклетница с сыром, картофелем,
ветчиной и солеными огурцами

2000 гр

6000 р



ПЕЛЬМЕНИ

на любое
количество Персон

Классические мясные пельмени с
различными дипами

300 гр

420 р



БРУСКЕТТЫ & СЕНДВИЧИ

Брускетты и сендвичи (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

11500 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 (печь).
Доставка оплачивается дополнительно и зависит от удаленности локации.



Бургер с говяжьей котлетой
440 р - 160 гр.

Хот дог с сосиской
350 р - 220 гр.



Fast Food

В случае отсутствия на площадке мангала 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

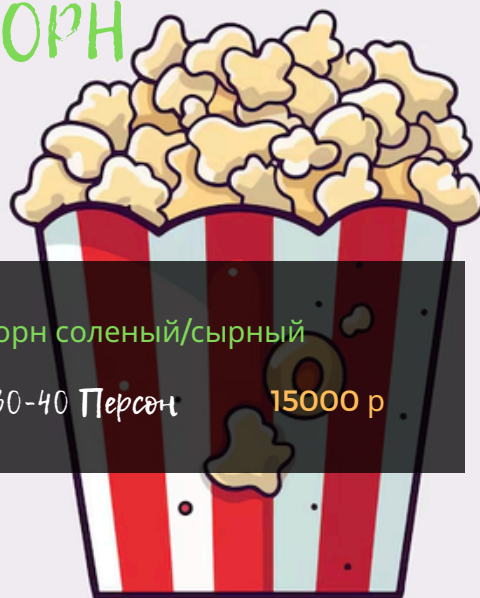
Блины

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

3000 гр 3850 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

9000 р

Донатты

Донат глазированный 70 гр 165 р

Маршмеллоу

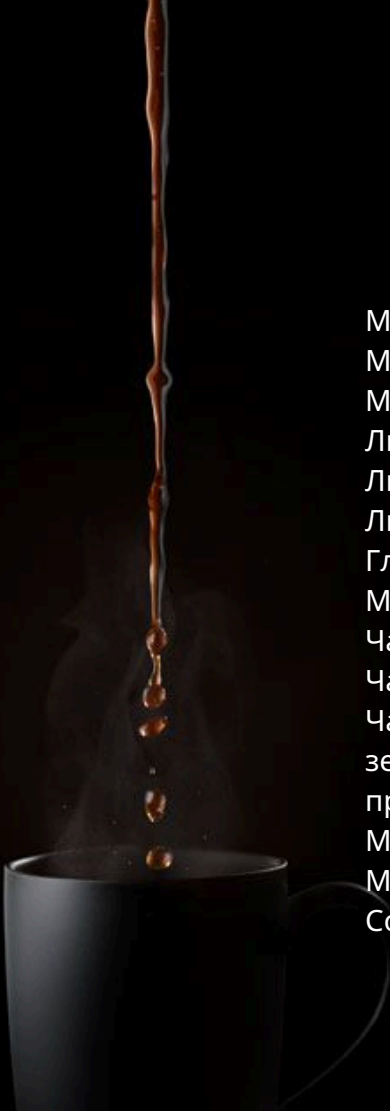
на 10-15 Персон

Станция с маршмеллоу
(40 шпажек)

100 гр 800 р

Все станции сопровождаются необходимым технологическим оборудованием и декором

НАПИТКИ



Морс клюквенный	1000 мл	450 ₽
Морс облепиховый	1000 мл	450 ₽
Морс ягодный	1000 мл	450 ₽
Лимонад классический	1000 мл	900 ₽
Лимонад Мохито безалкогольный	1000 мл	900 ₽
Лимонад ягодный	1000 мл	900 ₽
Глнтвейн безалкогольный	1000 мл	450 ₽
Молочный коктейль	250 мл	190 ₽
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	5 500 ₽
проливной кофе и пакетированный чай	10000 мл	4 000 ₽
Минеральная вода в стекле Увинская	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)	8 000 ₽
Работа координатора мероприятия	от 5000 ₽
Обслуживание гостей официантом	от 4000 ₽
Технический менеджмент площадки (не во всех проектах)	10% от меню

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
2026-2027