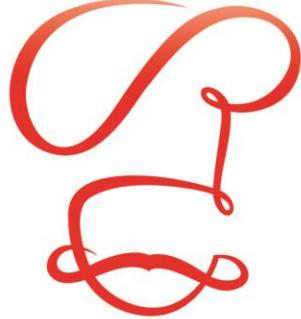


[www.trapezakazan.ru](http://www.trapezakazan.ru)

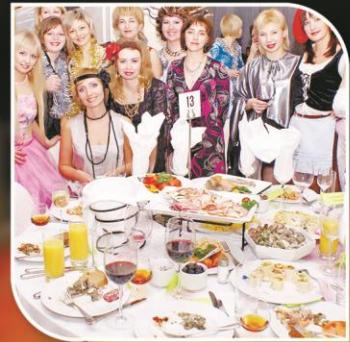


# НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

\*\*\*\*\*  
  
**TRAPEZA**  
CATERING

\*\*\*\*\*  
8(905)022-16-92    8 960 056-33-09

Компания «Трапеза» с 2009 года успешно работает и развивается на рынке кейтеринг- услуг. Наша компания на сегодняшний день обладает большим опытом в организации и проведении различных мероприятий, как на выезде, так и в стенах своих банкетных залов. Компания «Трапеза» предлагает весь спектр кейтеринг- услуг. Мы поможем вам провести любые корпоративные праздники или частное торжество, начиная от экономичных фуршетов и эксклюзивных вечеринок частного формата, до шикарных банкетов с выступлениями звезд эстрады. Своим клиентам мы предлагаем помочь в разработке индивидуального сценария будущего мероприятия. При необходимости помогаем в выборе места проведения события и проводим оформление зала.



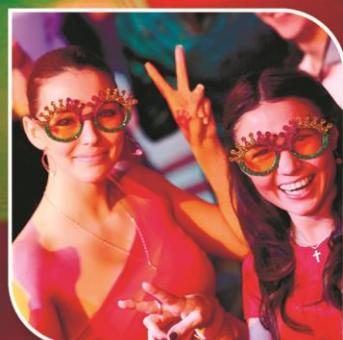
Специально к празднованию Нового 2015 года, мы подготовили интересные тематические шоу программы и новогодние сценарии, отобрали самых зажигательных ведущих и ярких, новых артистов.

Наши новогодние командообразующие программы, собственной разработки, улучшат командный дух и повысят эффективность взаимодействие между сотрудниками.

Любые развлечения и любой формат праздника для маленьких и больших фирм, для молодых и солидных компаний!

Мы предлагаем:

- ✓ Подбор места проведения Вашего новогоднего корпоратива: в нашем распоряжении множество залов для маленьких, больших и очень больших компаний.
- ✓ Оформление банкетного зала новогодними декорациями
- ✓ Фееричные новогодние развлекательные шоу программы и выступление лучших артистов!
- ✓ Современное и профессиональное техническое оснащение вашего мероприятия
- ✓ Новогоднее банкетное меню от шеф повара компании Трапеза, входящего в 20 лучших поваров Казани



# БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

Банкетный зал вместительность 150-200 человек



Банкетный зал вместительность 100-150 человек



# БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

Банкетный зал вместимость 50-80 человек



## **Меню на 1000 рублей с одного гостя**

### **Холодные закуски:**

	Выход:
Рыбное палто (масляная рыба, лосось, королевская креветка, лимон, чесночные гренки)	100
Русский погребок (маринованные овощи)	100
Мясное палто (казылык, говяжья вырезка маринованная, говяжий язык, груша)	100
Овощное палто (помидоры, огурцы, болгарский перец, салат лоло-роско)	100

### **Салаты на выбор:**

Цезарь с курицей	180
Френч салат (семга, креветки, микс салата, болгарский перец, яблоко)	180
Оливье классический	200

### **I блюда на выбор:**

Солянка сборная мясная	250
Суп лапша домашняя с курицей	220/30

### **II блюда на выбор:**

Куриный «Велитон»(филе фаршированное белыми грибами, в сливочным соусом)	200/20
Свиные медальоны (завернутые в беконе, маринованные в остром соусе, подается на свежих томатах с соусом деми глаз)	150/30

### **Гарниры на выбор:**

Картофель Фри	150
Дикий рис	150
Овощи на гриле	150

## Меню на 1500 рублей с одного гостя

### Холодные закуски:

	Выход:
Рыбное палто (масляная рыба, лосось, королевская креветка, лимон, чесночные гренки)	100
Русский погребок (маринованные овощи)	100
Мясное палто (казылык, говяжья вырезка маринованная, говяжий язык, груша)	100
Сырное палто (камамбер, дор-блю, пармезан, мед, греческий орех, цукаты)	100
Фруктовая корзинка	100

### Салаты на выбор:

Цезарь с курицей	180
Греческий	180
Сельдь под шубой	200
Оливье классический	200
Салат «Барский» (говядина, балык свиной, кукуруза, перец болгарский, огурец свежий)	200

### I блюда на выбор:

Пельмени домашние с куриным бульоном	200/20
Минestrone с говядиной	230/30
Солянка сборная мясная	250
Крем- суп из шампиньонов	250

### Горячие закуски:

Мешочки из блинов с жульеном охотничьи	100
----------------------------------------	-----

### II блюда на выбор:

Куриный «Велитон»(филе фаршированное белыми грибами, под сливочным соусом)	200/20
Стейк семги	150/20
Торнео (говяжья вырезка маринованная бальзамическим уксусом в меде и горчице, обжаренная на гриле)	150/20
Свиные медальоны (завернутые в беконе, маринованные в остром соусе, подается на свежих томатах с соусом деми глаз)	150/20

### Гарниры на выбор:

Картофель Фри	150
Картофель дольками по-Домашнему	150
Дикий рис	150
Овощи на гриле	150

## Меню на 2500 рублей с одного гостя

### Холодные закуски:

	Выход:
Рыбное плато (масляная рыба, лосось, горбуша х/к, осетр х/к)	100
Русский погребок (черри маринованные, опята маринованные, спаржа, капуста )	100
Мясные деликатесы (казылык, говяжья вырезка маринованная, рулет куриный, свинина шпигоированная )	100
Овощной микс (помидоры, огурцы, перец болгарский, салат лоло –россо, маслины)	100
Сырная тарелка (камамбер, дор –Блю, пармезан, мед, греческий орех, цукаты)	100
Фруктовая корзина (банан, мандарин, ананас, киви, виноград)	100

### Салаты общие:

Оливье новогодний, со свежим огурцом и греческим орехом	80
Сельдь под шубой (подается с гранатовыми зернами, и яблоком)	80

### Салаты порционные на выбор

Салат Френч (микс салата, болгарский перец, семга д\п, креветки, яблоко, соус)	200
Фестиваль (вырезка отварная, язык, картофель, перепелиное яйцо, пармезан, соус от шефа)	200

### Горячие закуски:

Мешочки из блинов с Жюльеном охотничьим	100
-----------------------------------------	-----

### Горячие блюда на выбор:

Рыбная роза (роза из филе семги подается на россыпи из дикого риса с кисло-сладким соусом, лимоном и маслинами)	300
Торнео (говяжья вырезка маринованная бальзамическим уксусом в меде и горчице, обжаренная на гриле)	300
Утка на 10 человек с яблоками	1,5-2кг

### Десерты:

Чиз-кейк с малиновым топингом	100
-------------------------------	-----

При заказе  
2500 р.  
с одного гостя  
трансфер в подарок

## Новогоднее меню 2015

### Холодные закуски:

	Выход:	Цена:
Рыбное плато (масляная рыба, лосось домашнего посола, королевская креветка, лимон, чесночные гренки)	300	380р
Русский погребок (болгарский перец марин. спаржа марин., черри марин. опята марин., зелень)	300	260р
Тарелка мясных деликатесов (казылышк, говяжья вырезка маринованная в гранатовом соусом, говяжий язык, груша)	300	420р
Сырная тарелка (камамбер, дор-блю, пармезан, мед, греческий орех, цукаты)	300	405р
Овощной микс (помидоры, огурцы, перец болгарский, салат лоло-россо)	300	250р
Карпачо из телятины (телятина марин. микс салата, соус, пармезан)	150	350р
Карпачо из лосося (лосось марин. микс салата, соус, пармезан)	150	350р

### Салаты:

Цезарь с курицей (лист салата ромэн, крутоны, хлопья пармезана, куриная грудка, томаты черри, соус)	200	330р
Фестиваль (вырезка отварная, язык, картофель, перепелиное яйцо, пармезан, соус от шефа)	180	360р
Капрезе (сыр моцарела, томаты, маслины, с соусом песто, со свежим базиликом)	200	260р
Греческий (из свежих овощей с маслинами и брынзой)	200	250р
Руккола с креветками	180	320р
Сельдь под шубой (подается с гранатовыми зернами и яблоком)	200	220р
Оливье классический	200	220р
Салат Френч (микс салата, болгарский перец, семга домашнего посола, креветки, яблоко, соус)	180	280р
Салат Барский (говядина, балык свиной, кукуруза, перец болгарский, огурец свежий)	200	360р
Мужской каприз ( язык говяжий, телятина, опята марин. микс салата, лук репчатый ошпаренный)	200	360р

### I блюда:

Солянка сборная мясная	250	230р
Суп с домашней лапшой, курицей и белыми грибами	250	180р
Минestrone с говядиной	250	190р
Суп томатный с маслинами	250	180р
Пельмени домашние с бульоном	250	190р

### Горячие закуски:

Крылышки Бафоло с острым соусом	150	150р
Тигровые креветки жареные в темпуре	150	360р
Мешочки из блинов с жюльеном охотничьим	150	210р
Баклажаны с сыром моцарелла	100	210р
Жюльен из языка	100	260р

### **Горячие блюда:**

Свиная рулька в грибном соусе	100	110р
Утка с апельсинами	100	180р
Утка по -Пекински	100	180р
Гусь с яблоками, черносливом и курагой	100	180р
Куриный «Велитон»(филе фаршированное белыми грибами, под сливочным соусом)	200	310р
Свиные медальоны (завернутые в беконе, маринованные в остром соусе, подается на подушке из свежих томатов с соусом)	200	390р
Баранина тушеная с картофелем и овощами (баранина тушеная с картофелем и смесью овощей)	350	580р
Курица без единой косточки, фаршированная рисом и изюмом	100	160р
Торнео (говяжья вырезка маринованная бальзамическим уксусом в меде и горчице, обжаренная на гриле)	150	410р
Цыпленок табака по -Кавказки	100	110р
Дорадо (запеченная в фольге с розмарином пряностями и лимоном)	300	410р
Стейк из семги (со сливочно –шпинатным соусом)	200	380р
Фрикасе из кролика в винном соусе	300	510р
Говяжья вырезка обжаренная в специях (подается на вытяжке из красного вина)	200	410р

### **Гарниры:**

Картофель Фри	150	90р
Дикий рис	150	100р
Овощи на гриле	150	100р
Овощи на пару	150	100р
Картофель дольками	150	90р
Гречка с белыми грибами	150	80р

### **Мангаль:**

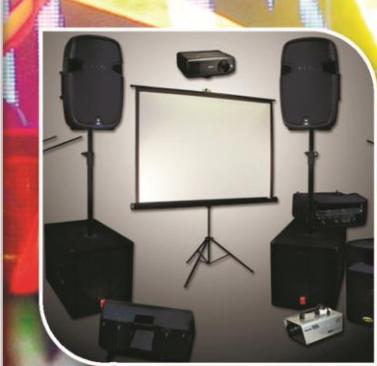
Шашлык из свиной шеи	100	160р
Корейка свиная на кости	100	160р
Ребра свиные	100	160р
Каре ягненка	100	190р
Рулька баранья	100	190р
Крылья куриные на мангале	100	120р
Шашлык из говяжьей вырезки	100	210р
Колбаски Баварские на мангале	100	160р
Кролики жареные целиком	100	190р

### **Гарниры на мангал**

Овощи барбекю	150	120р
Картофель барбекю	150	110р

## Техническое обеспечение и программа

Комплект звукового и светового оборудования для малого банкетного зала <b>50-80</b> человек	5000 р.
Комплект звукового и светового оборудования для среднего банкетного зала <b>100-150</b> человек	10000 р.
Комплект звукового и светового оборудования для большого банкетного зала <b>200 и более</b> человек	15000 р.
Профессиональная караоке система	5000 р.
Ведущий мероприятия	от 5000 р.
Диджей (Музыкальное оформление меро)	от 3000 р.
Вокалист	от 5000 р.
Шоу балет	от 8000 р.
Фото съемка	от 3000 р.
Видео съемка	от 8000 р.
Сценарий мероприятия	<b>в подарок</b>



ООО «Трапеза»

Адрес: 420073 Республика Татарстан,

г. Казань ул. Седова, 2

ОКПО 63122968

ОГРН 1091690049043

ИНН/КПП 1660130921/166001001

Генеральный директор Ларионова Елена Васильевна

На основании устава



электронный вариант предложения



<http://www.trapezakazan.ru/newyear2015.pdf>