



CATERING CONCIERGE

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



СОБЫТИЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

ЗАКУСКИ



Круассан с форелью

форель, листья салата, соус Цезарь

140 сом



Круассан с курицей

куриная грудка , лист салата,
соус Цезарь

120 сом



Андалузское гаспачо

помидор, лук красный, кинза, лайм,
фреш лимона, масло кунжутное,
масло в/к, сахар , соль

180 сом



Тар-тар из семги

Тар-тар из семги с добавлением риса

200 сом



Форель

с изумрудным огурцом

форель, лук репчатый, огурцы,
масло укропа, заправка соус Цезарь

250 сом



Ростбиф

с картофельными чипсами

ростбиф, чипсы картошка,
заправка Хайнц кетчуп, шрирача

250 сом

ЗАКУСКИ



**Тарталетка с форелью
холодного копчения**
форель, айсберг фетакса,
соус бальзамик

150 сом



Креветка кунжут
креветка, темпурная мука, кунжут

150 сом



Креветка темпуро
креветка, мука темпурная,
свит Чили соус

150 сом



Форель с полентой
форель, черри, мука из поленты,
чесночное масло

240 сом



Канапе с языком
черри, язык, корнишон, сливочный хрен

120 сом



**Канапе с сырным шариком
на огурце**
ветчина, сыр Тильзитский, огурцы,
перец розе

120 сом

ЗАКУСКИ



**Ростбиф
с майо из укропа**
ростбиф, маринованный лук,
майо из укропа, микрозелень

250 сом



**Ростбиф с маринованным
луком и с овощами конкассé**
ростбиф, конкассé помидор,
лук маринованный

150 сом



Паштет в стиле вишня
паштет куриный, морковный фондан

90 сом



Бри камамбер
орехи, мёд, виноград, клубника

160 сом



**Фаршированный
помидор**
помидор, сыр креметте, укроп, чеснок

110 сом



**Сырный ролл
с мятным муссом**
сыр чеддер, криметте,
фундук карамелизированный, мята,
сироп Манин мятный

120 сом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Кебаб из курицы
с фисташкой**

фарш куриный, соль, перец чёрный,
лук репчатый, укроп, фисташка

280 сом



**Шашлычок из утки
с сердечками, миндалем
и зеленым луком**

утиная грудка, лук зелёный, фисташки.

350 сом



**Шашлычок из форели
с соусом терияки**

филе форели, соус терияки

250 сом



**Шашлычок из цыпленка
в пряных травах**

куриная грудка, соль,
спices в ассортименте

270 сом



Мини-самсы с мясом

мясо говядины, лук репчатый, соль,
спices в ассортименте

40 сом



Мини-самсы с курицей

мясо куриное, соль, лук репчатый,
спices в ассортименте

40 сом

ГАРНИРЫ



**Хрустящая фасоль
с сычуанским перцем**
стручковый фасоль, перец с орехами

220 сом



**Цветная капуста
с соусом Хойсин**
цветная капуста, унаги соус

160 сом



Брокколи в тайском стиле
брокколи, чеснок, красный перец,
кунжут, соус тайский

150 сом



Овощи на гриле
кабачки, баклажан, перец, помидор,
лук

120 сом



**Картофель с розмарином
и чесноком**
картофель, соль, розмарин,
чесночное масло

120 сом

ДЕСЕРТЫ



Панна-котта базилик
молоко, сахар, желатин

150 сом



Панна-котта клубника/ваниль
клубника, молоко, сахар, ванилин,
желатин

160 сом



Панна-котта манго
манго, молоко, сахар, желатин

180 сом



Панна-котта облепиха
облепиха, сахар, шоколад, ганаш,
желатин

150 сом



Панна-котта карамель
сахар, сливки 33%, сливочное масло,
желатин, черный шоколад, ганаш

160 сом



Банановый Брауни
мука в/с, тростниковый сахар,
сахарная пудра, яйцо, сливочное
масло, банан, молочный шоколад,
белгийский крем, шоколад черный,
сливки 33%, желатин, молоко, мёд

100 сом

ДЕСЕРТЫ



Лимонный курд

лимонное пюре, сахар, яйцо, лимонный сок, желатин, сливочное масло, глазурь

60 сом



Курд из манго

манго, сахар, желатин, лимонное пюре, яйцо, сливочное масло, глазурь.

70 сом



Крем-брюле

сливки 33%, сахар, желток, тростниковый сахар

90 сом



Тарт шоколадный

Тарт шоколадный
мука в/с, сахарная пудра, миндальная мука, желатин, маргарин, яйцо, какао, сливочное масло 33%, черный шоколад

120 сом



Тарт фруктовый

мука в/с, сахарная пудра, маргарин, яйцо, миндальная мука, ягодный джем

120 сом



Тарт лимонный

мука в/с, сахар пудра, маргарин, миндаль, мука, пищевой краситель, яйцо, лимонно пюре, желатин, лимонная пудра, сливки 33%, белый шоколад

120 сом

ВЫПЕЧКА



Кукурузный

кукуруза консервированная,
жареный лук, красные дрожжи,
оливковое масло, мука в/с

180 сом



Луковый

мука пшеничная, вода теплая, дрожжи,
сахар, соль, масло оливковое,
лук репчатый

150 сом



Бородинский

солод, мука, ржаная мука,
дрожжи сухие, кориандр молотый,
соль, мед, вода, растительное масло,
лимонный сок

180 сом



Боурсоки

мука в/с, сухое молоко, сахар, дрожжи,
соль, маргарин, вода

380 сом



Тартин

вода, масло оливковое, мука
цельнозерновая, закваска пшеничная,
мука пшеничная, соль

180 сом

НАПИТКИ

Кофе растворимый Якобс Монарх		50
Чай Гринфилд в пакетиках		30
Сок J7 в ассортименте	1л	150
Мин вода Легенда	1л	60
Кола, Фанта, Спрайт	1л	120
Легенда стекло	0.33л	60
Боржоми	0.5л	120
Кола стекло	0.25л	80
Компот	1л	120



CATERING CONCIERGE

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Маринованные овощи 700

Маринованные на шеф посоле овощи, такие как - томаты, лук, морковь, квашенная капуста, огурцы, брокколи, цветная капуста.

Овощная тарелка 800

Свежие фермерские овощи такие как - два вида томата, огурцы, редис, сельдерей, полуторый перец, чеснок, репчатый лук, букет зелени. Подается с соусом дзадзыки на основе сыра рикотта.

Сырная тарелка 1600

5 разновидностей сыров, собственного производства. Рикотта, бурата, жареный халуми, пармезан, брынза. Подается с сезонными ягодами и трюфельным медом.

Национальная тарелка 2200

Отварной говяжий язык, казы карта.

Мясная тарелка 1800

Пастрами из телятины, говяжий язык, копченый куриный рулет, конина копченая, ростбиф, томаты, маринованный лук. Подается с соусом паттай.

Тарелка креветок 2200

Обжаренные тигровые креветки, подается на подушке из шпината заправленный растительным маслом, оливковым маслом и орегано.

Рыбная тарелка 2200

Пастрами из тунца, форель гравлакс, копченая семга, эсколар, микс зелени, оливки, два вида цитруса. Подается с соусом рыбный демиглас.

Восточное овощное ассорти 2500

Кабачки с фетой, рулет из баклажанов, огурцы, редис, перец чили, томаты черри, маслины, оливки, сыр брынза, гранат, капуста красная маринованная, букет зелени. Подается с соусом дзадзыки и хумусом из нута.

САЛАТЫ

Ташкентские томаты и «Наршараб» 300

Ташкентские томаты, зелень, репчатый лук.

Цуккини «По-восточному» 400

Цуккини, кунжут, кунжутное масло, перец чили, китайская заправка.

Битые огурцы с кунжутом 380

Огурцы, чеснок, перец чили, зелень. Соус - уксус, соевый, овощной, кристаликки, кунжутное масло, рафинированное масло.

Баклажаны на воке, овощи, нут 500

Обжаренные кусочки баклажана, полусладкий перец, лук репчатый, томаты, попкорн из нута. Заправляется в кисло-сладком соусе.

Свежие овощи с брынзой 500

Шпинат, щавель, томаты, огурцы, сыр брынза, тыквенные семечки. Заправляется с соусом песто из тыквенных семечек.

Греческий 500

Щавель, шпинат, перец, оливки, сыр креметто, соус дзадзыки.

Баклажаны на воке 600

Обжаренные кусочки баклажана до хрустящей корочки, томаты черри, кинза, жареный арахис. Заправляется в кисло-сладком соусе.

Свекла, буррата, соус из смородины 650

Свекла в стиле кураги, смородиновая заправка, сыр буррата, карамелизованный грецкий орех с нотками грейпфрута.

Курица, шпинат, кисло-сладкий соус 600

Курица по Сычуньски в кляре, перец чили, кунжут, кунжутное и растительное масла, шпинат, щавель, орех. Приправа: чеснок, болгарский перец, лук, ширяча.

Бедро цыпленка с рукколой 600

Бедро цыпленка, руккола, попкорн из киноа, цитрусовая заправка, маринованные груши

Фунчоза с телятиной 650

Гречневая лапша, сладкий перец, лук, кинза, кунжут, 2 вида соевого соуса.

Салат с языком и острыми специями 650

Отварной говяжий язык, сладкий перец, томаты, огурцы, лук репчатый. Заправляется соевым соусом с добавлением красного перца и кристаликов.

Телятина на углях, вяленые томаты 650

Айсберг, руккола, шпинат, вяленые томаты, репчатый лук, сыр креметто, мясо приготовленный на углях.

Салат с форелью с имбирным соусом 650

Листья салата айсберг, руккола, томаты черри, тертый пармезан, кусочки форели обжаренные до хрустящей корочки. Заправляется имбирной заправкой.

Теплый салат с форелью 650

Цуккини, кунжут, сладкий перец, репчатый лук, обжаренная форель.

Фунчоза, ростки сои, зеленый лук 450

Фунчоза, яичный омлет, ростки сои, белокочанная капуста, зеленый лук. Обжаривается на воке с добавлением соевого соуса и чеснока.

Салат из телятины с грибами 600

Телятина, древесные грибы, сельдерей, болгарский перец приготовленный на воке.

Ростки маша с джусаем 450

Свежий маш и джусай в заправке из китайского соуса на легкой обжарке на воке.

Баклажаны с мясом и джусаем на воке 600

Баклажаны, мясо говядины, джусай, зеленый и красный лук. Обжаривается на воке и заправляем соевым, премиум соусом с добавлением чеснока и специй.

«Цезарь» от Шефа 650

Авторский салат от Шеф повара. Подается в виде боула, то есть все ингредиенты по отдельности. Хрустящие листья салата айсберг, пармезановый хлеб, томаты, куриные бедра на мангале. Курицу заправляем в кисло-сладком соусе и воздушный соус цезарь насыщенным кислородом.

Табуле 400

Восточный салат на основе варенного кускуса с добавлением свежих томатов, красного лука, мяты и петрушки. Заправляем оливковым маслом.

Мясной салат со шпинатом и овощами 550

Китайский салат на основе жареной говядины, шпината с добавлением свежих томатов, хрустящего красного лука и зелени. Заправляем соевым соусом, куткуньим маслом и чесноком.

СУПЫ

Чечевичный суп 300

Чечевица, куриная грудка, сельдерей, морковь.

Пряный суп с говядиной и орзо 300

Бульон из говядины и баранины, макароны орзо, перец, томаты, лук, зелень, говяжье филе.

Суп «Машхорда» 350

Наваристый красный бульон с разновидностями горохов.

Борщ с говядиной и гренками 350

Бульон из говядины, свекла, картофель, морковь, говяжье филе.

Грибной крем суп 400

Кремообразный суп, насыщенный кислородом.

Шорпо с бараниной 400

Бульон из говядины, морковь, зелень, картофель, бараньи ребра.

Шорпо с говядиной 400

Бульон из говядины, морковь, зелень, картофель, говяжье филе.

Рамен 400

Лапша, нори, яйцо пашот, отварная говядина, зелень.

Уха с семгой и форелью 450

Бульон на основе форели и семги, лук, помидор канкасе, морковь, картофель.

Восточный суп с тофу и курицей 250

Суп на основе курицы и тофу с добавлением крахмала, маша и зелени.

Тыквенный крем-суп со страчателлой 280 300

Суп на основе запеченной тыквы с добавлением сыра страчателлы и сегментов из тыквенных семечек.

МЯСО, РЫБА, ПТИЦА

Пряный цыпленок-гриль, трюфельное пюре	750
Маринованный целый цыпленок, готовится на пароконвертомате, подается с молодым картофелем, заправленным соусом песто из тыквенных семечек	
Стейк из семги, икорный соус	1200
Маринованная филейная часть семги, готовится на пароконвертомате, подается с обжаренной стручковой фасолью, молодым картофелем, брюссельской капустой, лососевой икрой и свежим шафраном	
Говяжее ребро в пряных травах	1050
Маринованные ребра в пряных травах, приготовленные в печи хоспер. Подается соусом демиглас и свежими огурцами.	
Медальоны из телятины с соусом из белых грибов	1050
Медальоны в хоспере, подаются с пакчоем в хоспере и грибным соусом	
Телятина с цветной капустой из печи	850
Вырезка из сочного филе говядины, стейк из запеченной цветной капусты с нежнейшим сливочным соусом.	
Ребра барашка с морковью из печи	950
Маринованные ребра в хоспере, подаются с карамелизированной морковью и соусом из маракуйи.	

Баранина с пирогом из шпината и феты 950

Томленная баранина в стиле конфи, пирог из слоенного теста с начинкой из шпината и сыра фета. Сверху накладывается полугорький перец на гриле, кинза, тыквенные семечки, соус демиглас.

Баранья голень с хумусом и табуле 1300

Маринованная баранья голень, обжаренная на раскаленном масле для цвета, маринуется и готовится до полной готовности в стиле су-вид. Перед подачей зацикливается в парик и обмазывается соусом демиглас. Баклажан, хумус, лечо, сыр фета.

Мясо из печи с овощами 700

Жаркое на основе говядины и овощей, такие как: болгарский перец, томаты, морковь, кабачков и лука. Подается с слоеным тестом в виде юрты.

Долма «По-восточному» 600

Восточная долма на основе томатной истории с добавлением фарша из говядины из баранины завернутые в виноградные листья. Подается с соусом Мацони (Армянский кисло-молочный продукт).

Форель с овощами 700

Домашняя обжаренная форель, подается с овощами такие как кабачки, лук репчатый и томатов для сочности.

ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски	200
Парезанный дольками, обжаренный картофель до хрустящей корочки с добавлением специй.	
Рис отварной	100
Рис жареный с яйцом	150
Рис, яйцо, зелень.	
Картофельное пюре	150

Картофель по-домашнему с грибами 300

Слайсами порезанный картофель, обжаренный с добавлением шампиньонов.

Овощи припущеные 250

Припущеные овощи - сладкий перец, морковь, томаты, брокколи, лук репчатый.

Овощи запеченные в хоспере 280

Сладкий перец, грибы, редис, цукини, репчатый лук.

ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ И ХОСПЕР

Бон-филе	450
Маринованный лук, маринованная капуста, соус релиш.	
«Наполеон»	400
Маринованный лук, маринованная капуста, соус релиш.	
Рулет-кебаб	400
Маринованный лук, маринованная капуста, соус релиш.	
Люля с баклажаном	380
Маринованный лук, маринованная капуста, соус релиш.	
Сердечки куриные	200
Маринованный лук, маринованная капуста, соус релиш.	
Овощи на огне	350
Подается с соусом дзадзыки.	
Шампиньоны на огне	300
Подается с соусом дзадзыки.	
Крылья с картофелем по-деревенски	450
Лаваш, крылья, свежий лук, соус шашлычный, картофель по-деревенски.	
Куриное бедро с картофелем	450
Лаваш, куриное бедро, свежий лук, соус шашлычный, картофель по-деревенски.	

Печень 500

Лаваш, говяжий печень, свежий лук, соус шашлычный.

Филе баранины 650

Лаваш, филе баранины, свежий лук, соус шашлычный.

Филе говядины 700

Лаваш, филе баранины, свежий лук, соус шашлычный.

Бараньи ребра 700

Лаваш, бараньи ребра, свежий лук, соус шашлычный.

Форель на огне 750

Готовим на мангale, подается с соусом дзадзыки. Без гарнира.

Ковбой стейк 1450

Подается с свежими огурцами и соусом демиглас. Без гарнира.

Тибон стейк 1450

Подается с свежими огурцами и соусом демиглас. Без гарнира.

Рибай стейк 1450

Подается с свежими огурцами и соусом демиглас. Без гарнира.

Томагавк стейк 2400

Подается с свежими огурцами и соусом демиглас. Без гарнира.

НА КОМПАНИЮ

Ассорти в Хоспере: мясо, птица	9000
Ребра говяды в соусе демиглас, седла барашка на угле, люля кебаб, пряный цыпленок гриль. Гарнir: картофель по-деревенски, цветная капуста и брокколи. Расчитан на 8 персон.	
Рыбная гастрономия	9500
Цельная форель, запеченная семга, спринг роллы (сыр фета с зеленью), обжаренные креветки на подушке из шпината, фаршированные грибы с сыром, фаршированные мидии с овощами. Расчитан на 8 персон.	
Мясная гастрономия	12000
Говяды ребра в соусе демиглас, стейк рибай medium well, бон филе , ребра бараны. Гарнir: картофель по-деревенски, баклажаны, цукини и болгарский перец на гриле. Сет расчитан на 8-10 персон.	

Мясной сет на мангеле 3500

Седло барашка, куриные крылья, люля из баранины и курицы, бон-филе, табуле в качестве гарнира. Подается 3 вида соуса: демиглас, шашлычный, зеленая аджика.

Сет расчитан на 3-персоны.

Ассорти «По-восточному» 5000

Ассорти из ташкентских шашлыков такие как: бон филе, наполеон, рулет кебаб, куриные сердечки, ребра по-азиатски, люля с баклажанами подается с гарниром из запеченного картофеля, фаршированных томатов с сыром фетой, карамелизированной морковью. Подается три вида соуса: ореховая паста, релиш, дзадзыки. Сет расчитан на 3-4 персоны.



CATERING CONCIERGE

SLON RENT

ОБОРУДОВАНИЕ



Шатёр желтый
5x5м
16000с



Шатёр белый
5x5м
16000с



Модульные полы
1,22x2,44м
2200с

ТЕКСТИЛЬ, СТОЛЫ



Стол прямоугольный
с бежевой юбкой
1,2x0,8м
700с



Стол прямоугольный
с синей юбкой
1,2x0,8м
700с



Стол круглый с текстилем
d 1.8м
1100с



Стол коктейльный
h 1.2м, d 0.9м
1100с



Стол овальный с текстилем
3,2x1,1x0,8м
1100с

СТУЛЬЯ



Стул «Наполеон»
200с



Стул «Киавари»
200с



Стул «Slon»
с белым чехлом
200с



Стул «Slon»
с зеленым чехлом
200с

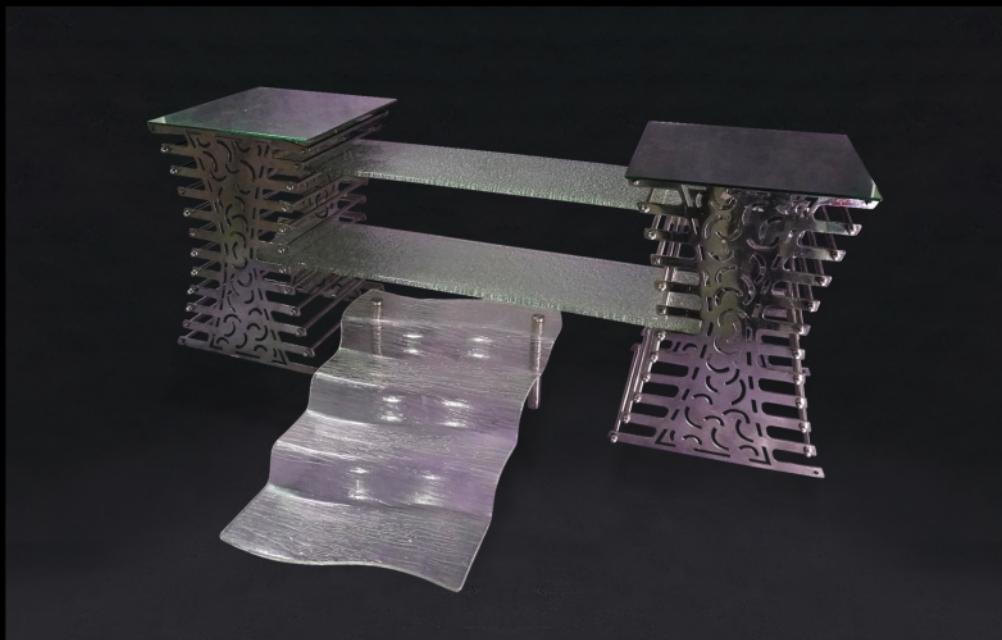


Стул «Slon»
200с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Арфа фуршетная
(золото)
4000с



Арфа фуршетная
(серебро)
4000с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Башня
с черным стеклом
4000с



Ажур фуршетный
4000с



Ажур
300с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Чафингдиш квадратный NEW (44*29)
1200с



Чафингдиш круглый NEW (44*29)
1200с



Чафингдиш прямоугольный
900с



Чафингдиш круглый
900с



Чифик 4 сезона прямоугольный (35*20)
400с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Чифик круглый фарфор белый (30*10)
400с



Чифик фарфор овальный
400с



Чифик 4 сезона круглый (30*20)
400с



Чифик стеклянный с золотой крышкой (25*10)
400с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Бивень
400с
400*400мм
500*500мм
600*600мм



Афродита
400с
400*190H400
500*250H500
600*280H600



Доска под ассорти
(Карагач)
400с



Фруктовница
400с



Золотой поднос Зеркало
большой (46*32)
200с



Золотой поднос Зеркало
маленький (40*29)
200с



Сухофруктница
200с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Менажница Лодочка (30*30). Серебро
200с



Менажница квадратная (30*30). Серебро
200с

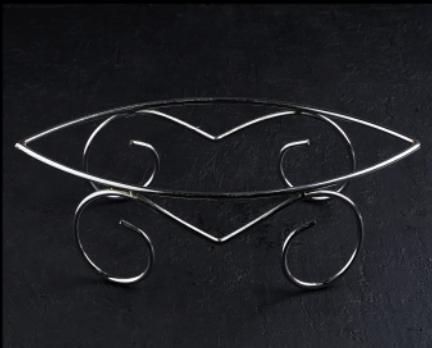


Менажница Лодочка (62*30). Золото
200с



Менажница квадрат (30*30). Золото
200с

ФУРШЕТНАЯ ПОСУДА



Подставка овал
30с



Подставка круглая (20см)
30с



Подставка квадрат (20*20)
30с



Бойлер 16л
500с



Кулер для льда
400с



Салфетница
20с



Чайник (термос) 1.5л
100с



Чайник металлический 1л
100с



Чайник фарфоровый 0.7л
100с



Чайник стеклянный 1л
200с



Графин 0.7л
100с

ПОСУДА



Фужер
40с



Флюте
40с



Мартинка
40с



Маргаритка
40с



Снифтер
40с



Рюмка на ножке
40с



Хайбол
40с



Шот
40с



Рокс
40с



Сахарница / Вареница
30с



Ледница
100с



Пепельница
30с

ПОСУДА | ТАРЕЛКИ



Сервис тарелка (20*20, 25*25, 30*30)
40с



Тарелка квадрат (25*25)
70с



Тарелка с бортиком (25см)
40с

ПОСУДА | ТАРЕЛКИ



Тарелка прямоугольная (25*15)
50c



Тарелка для второго горячего (27*27)
40c



Салатница №1
50c



Салатница №2 (25*20)
50c

ПОСУДА | ТАРЕЛКИ



Тарелка пловница (40см)
100с



Тарелка для бешбармака (30см)
50с



Тарелка прямоугольная №2 (35*20, 40*25)
100с



Тарелка «7 континентов» (40см)
100с

ПОСУДА | ТАРЕЛКИ



Тарелка №4
40с



Корыто (25*18)
40с



Кленовый лист (23*7)
50с



Тортница (25см)
50с

ПОСУДА | ТАРЕЛКИ, КЕСЕ



Тарелка Вьетнамка (25см)
40с



Глубокая тарелка под Вьетнамки (23см)
40с



Кесе с узором (15*8)
35с



Кесе с бортиком (14*8)
35с

ПОСУДА | КЕСЕ, МОЛОЧНИК, ЧАЙНАЯ ПАРА



Кесе (14*8)
35с



Молочник
20с



Молочник
20с



Чайная пара
50с

ПОСУДА | БЛЮДЦЕ, ПИАЛА, ПРИБОРЫ



Блюдца в ассортименте
20с



Пиалка (10см)
25с

Пиалка с узором (10см)
25с

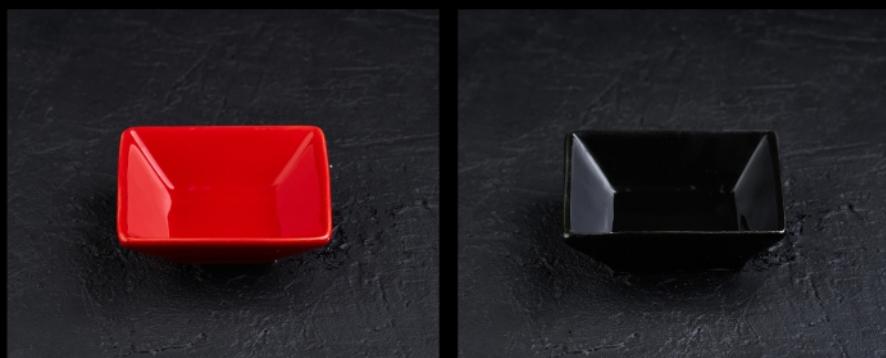


Нож столовый 30с
Ложка столовая 30с
Вилка столовая 30с
Ложка чайная 20с

Нож столовый 30с
Ложка столовая 30с
Вилка столовая 30с
Ложка чайная 20с

Щипцы
20с

ПОСУДА | соусницы



Соусницы в ассортименте
20с



СОБЫТИЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

г. Бишкек,
ул. Сухэ Батора, 1/2

+996 559 999 955
+996 558 440 505

@Slon_cc
info@slon.kg

Актуальность: 23.01.2024г.