



Привет от R  ST Catering! Ние сме Саму и Пене, двама млади и вдъхновени приятели, които с огромно желание и несломим ентузиазъм се впуснахме в това начинание. Пълни сме с идеи и решения и имаме увереността, че не само можем да ги изпълним, но ще го направим с удоволствие и усмивка.

You REST, we do the REST!

Нашата мисия до голяма степен е събрана в слогана ни - ние искаме вие да сте напълно спокойни, доверявайки се на нас, както в деня на събитието, така и през цялото време на подготовката. Позволете си да изпитате удоволствието от празника без да губите излишно време и притеснения, а на нас оставете да свършим всичко останало. Споделете ни Вашите желания, мечти и представи за тържеството и се отпуснете докато ги превръщаме в реалност.

КОНТАКТУ

Саму: +359 884 440 275

Пене: +359 877 120 700

www.restcatering.com

samuil@restcatering.com

IG: @catering.rest

FB: R  ST.



R  ST.
CATERING

— YOU REST, WE DO THE REST. —

МЕНЮ

4-степенно меню, което можете да сглобите по ваш вкус

САЛАТА (300 гр)

ЗЕЛЕНА С ЯЙЧЕН КРЕМ

зелена салата, краставици, репички, маслини, пресен лук, яйчен крем, билков катък, олио от копър, лимонов дресинг

БЕЙБИ МОЦАРЕЛА

бейби моцарела, цветни чери домати, ягоди, маслини, перли от балсамов оцет, босилек, дресинг от ягоди, балсамико и зехтин

ДОМАТИ И ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН

розови домати, печен патладжан, печени чушки, краве сирене, маринован червен лук, орехи, прах от маслини, крем от патладжан

ПРЕДЯСТУЕ (200 гр)

ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН

с крем от рикота с билки, чери домати, босилек и чипс от пармезан върху доматен сос

ПЕЧЕНИ МАРИНОВАНИ ТИКВИЧКИ

с крема сирене с билки, кисели краставички, тиквени семки и чипс от лаваш върху специален крем

СЛАДЪК КАРТОФ

с мус от козе сирене, боровинки, зелена ябълка, карамелизирани орехи и балсмова редукция



ОСНОВНО (380 гр)

СВИНСКИ ДЖОЛАН

с глазирани моркови, броколи и гъбено рагу върху картофено пюре с трюфел и билки

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

с печени бейби картофи, рататут и крема сирене с песто върху пюре от моркови

ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК / СЪМГА

сотирани ньоки, тиквички, грах и бял винен сос с билки върху пюре от грах, мента и копър



СЛЕДЯСТУЕ

Подбрани колбаси, сирена, сезонни плодове и ядки, сервиращи на големи общи плато за всяка маса след десерта

НАПИТКИ

Неограничено количество просеко за welcome drink, безалкохолни газирани напитки (в стъклени бутилки), домашна лимонада (2 различни вида), кафе и чай

ИНВЕНТАР И ПЕРСОНАЛ

На ваше разположение е цялото необходимо оборудване и посуда, както и професионален екип от готвачи, сервитьори и координатори

ДОПЪЛНИТЕЛНО

- **КОКТЕЙЛ БАР С БАРМАН**

авторски и класически коктейли

- **НАПКИ ЗА WELCOME DRINK**

солени и/или сладки

- **ИНДИВИДУАЛНИ ДЕСЕРТИ**

от професионален сладкар, алтернатива на торта