

# A-CATERING.COM

## Немецкое меню

Общий вес меню 1000 гр на одного гостя

Справедливая цена меню без изменений: 1 320 рублей на человека при заказе на 25 человек.

### Bratwurst: колбаски

Охотничьи полукопчёные	1/80
Нюрнбергские свиные с добавлением красного перца	1/80
Баварские	1/80

### Горячие блюда

Свиная рулька, готовим по старинному кельтскому рецепту с добавлением чеснока. Все происходит прямо на мероприятии, в большом жарочном шкафу. Повар сервирует рульку на деревянном блюде при гостях	1/50
Свиная корейка гриль	1/75

### Гарниры к основным блюдам

Шукрут. Мелко резаная квашеная капуста, томлёная в казане. Традиционный эльзасский гарнир к мясным блюдам	1/100
Отварной картофель среднего размера с зеленью и сливочным маслом	1/75

### Холодные закуски

Ассорти колбас из Германии:

Blutwurst. Блатвюрст – кровяная колбаса	1/25
Сыровяленая колбаса	1/25
Копчёная колбаса	1/25

Рыбное ассорти:

Тар-тар из скумбрии на хрустящем тосте с соусом из оливок	1/40
Кубики филе зубатки с лимоном, морской солью и розмарином	1/40

Овощное разнообразие:

Солёное: капуста, корнишоны, томаты черри, дольки красного перца, чесночок	1/75
Свежее: огурцы, помидорки, редис, перец, свежая зелень	1/75

Грибное безумие:

Маслята, рыжики, белые, лисички – с красным сладким луком	1/50
---	------

### Немецкий хлеб

Брецель – крендель из сдобного теста с крупными кристаллами морской соли	1/30
Шварцброт – черный хлеб с изюмом	1/30
Пшеничный хлеб	1/40

### Напитки

Пенный квас	1/200
-------------	-------

Когда прохладно, рекомендуем дополнить меню горячими напитками.

Общий вес меню 1000 гр на одного гостя

Справедливая цена меню без изменений: 1 320 рублей на человека при заказе на 25 человек.

# A-CATERING.COM

## Пояснения к меню:

1. Дополнительно можно [заказать мастер-класс](#) по жарке колбасок
2. Раздачу блюд организуем в зависимости от концепции мероприятия, индивидуально или в общих блюдах.
3. Пересчитаем стоимость индивидуально, в зависимости от количества человек и состава меню.
4. Можно изменять позиции. Можно добавлять позиции. Можно придумать свои и дать нам разработать.
5. Меню составлено на основании опыта проведения мероприятия за последние 10 лет и включает в себя огромный опыт обсуждения при составлении меню.

## Что входит в справедливую цену:

6. Приезжаем на место проведения за 4 часа до старта раздачи (или за другое время, обговариваем с Вами).
7. Выезжаем за пределы КАД СПб на расстояние 33,5 километра (расчет расстояния по Яндекс.Картам). Далее 25 рублей за каждый километр (цена за километр туда и километр обратно).
8. Используем экологичную биоразлагаемую посуду из кукурузного крахмала. Бережем природу, заботимся о Вашем здоровье и экономим ресурсы.
9. Возим с собой генератор – поэтому не зависим от условий подготовки.
10. Убираем за собой место кухни и основной мусор после завершения обслуживания.

Ознакомьтесь с другими национальными меню

Запросите их у менеджера или посмотрите на сайте [A-catering.com](http://A-catering.com) на странице

[со всеми меню на природе](#)

**Забронируйте сейчас:**

**+7 921 896-72-04**

**+7 921 438-00-17**

**info@a-catering.com**

**Мы есть во всех мессенджерах**