

ВИННЫЙ КЕЙТЕРИНГ

# Mozart *House* Wine Catering

## КЕЙТЕРИНГ СО ВКУСОМ

Mozart Wine House является первой компанией на юге России, профессионально работающей с вином. Наша компания имеет более чем десятилетний опыт в сфере винной культуры и гастрономии, а также мы успешно реализуем комплексный подход в работе с нашими гостями.

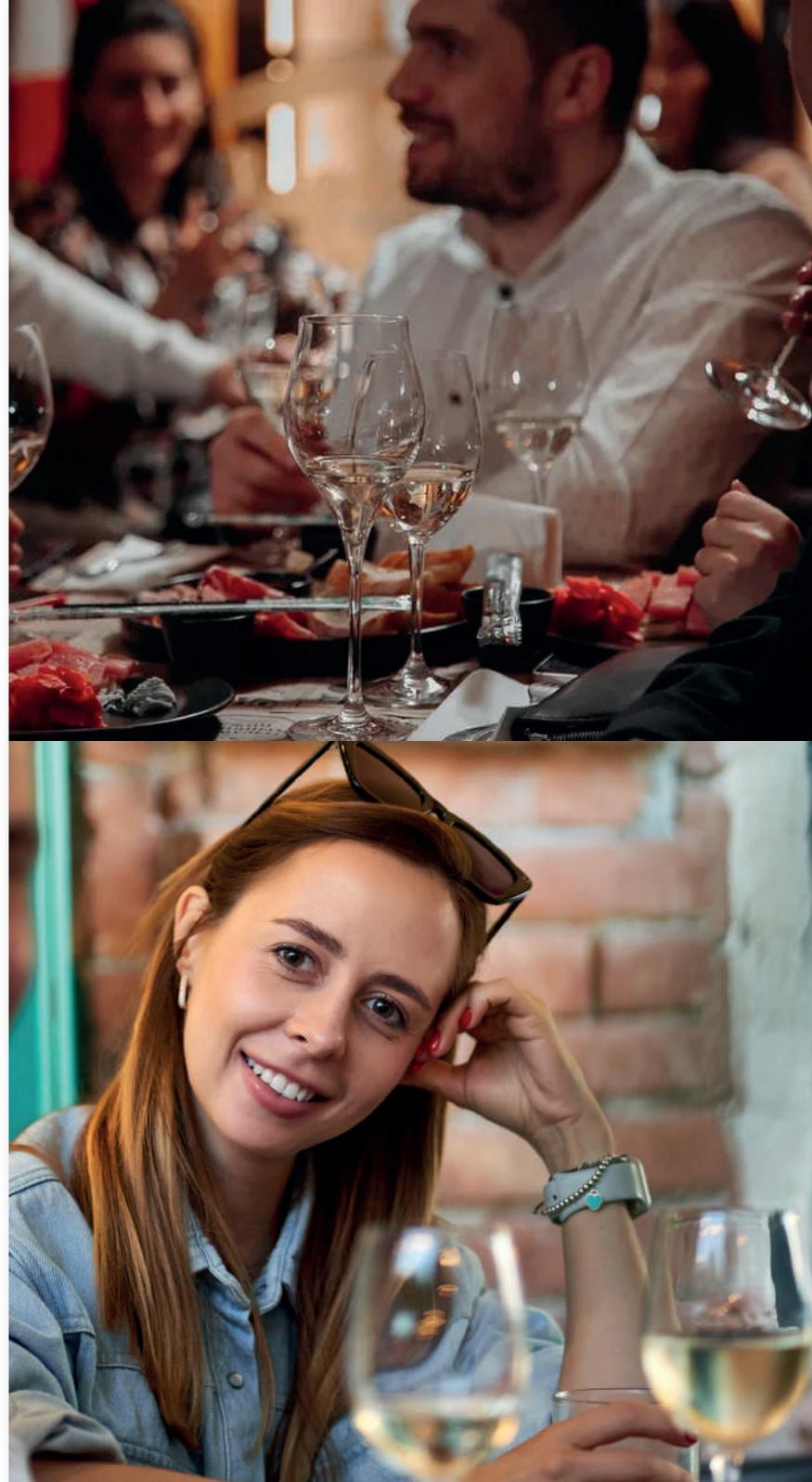


**Наша миссия — предоставить гостям первоклассное обслуживание самого высокого качества, которое не только сможет превзойти их ожидания, но и сделает счастливее!**

Мы делаем кейтеринг источником эногастрономического удовольствия и ярких впечатлений! Красивые закуски, авторские блюда и изысканные вина, профессиональный сомелье, высококлассный европейский сервис, грамотная организация и, конечно же, уникальный подход к каждому клиенту — вот что отличает нас от конкурентов.

---

**Мы предлагаем следующие возможности для Вас и Вашего бизнеса:**





**Организацию и проведение официальных корпоративных мероприятий, праздников для больших компаний друзей, а также тёплых семейных встреч:**

---

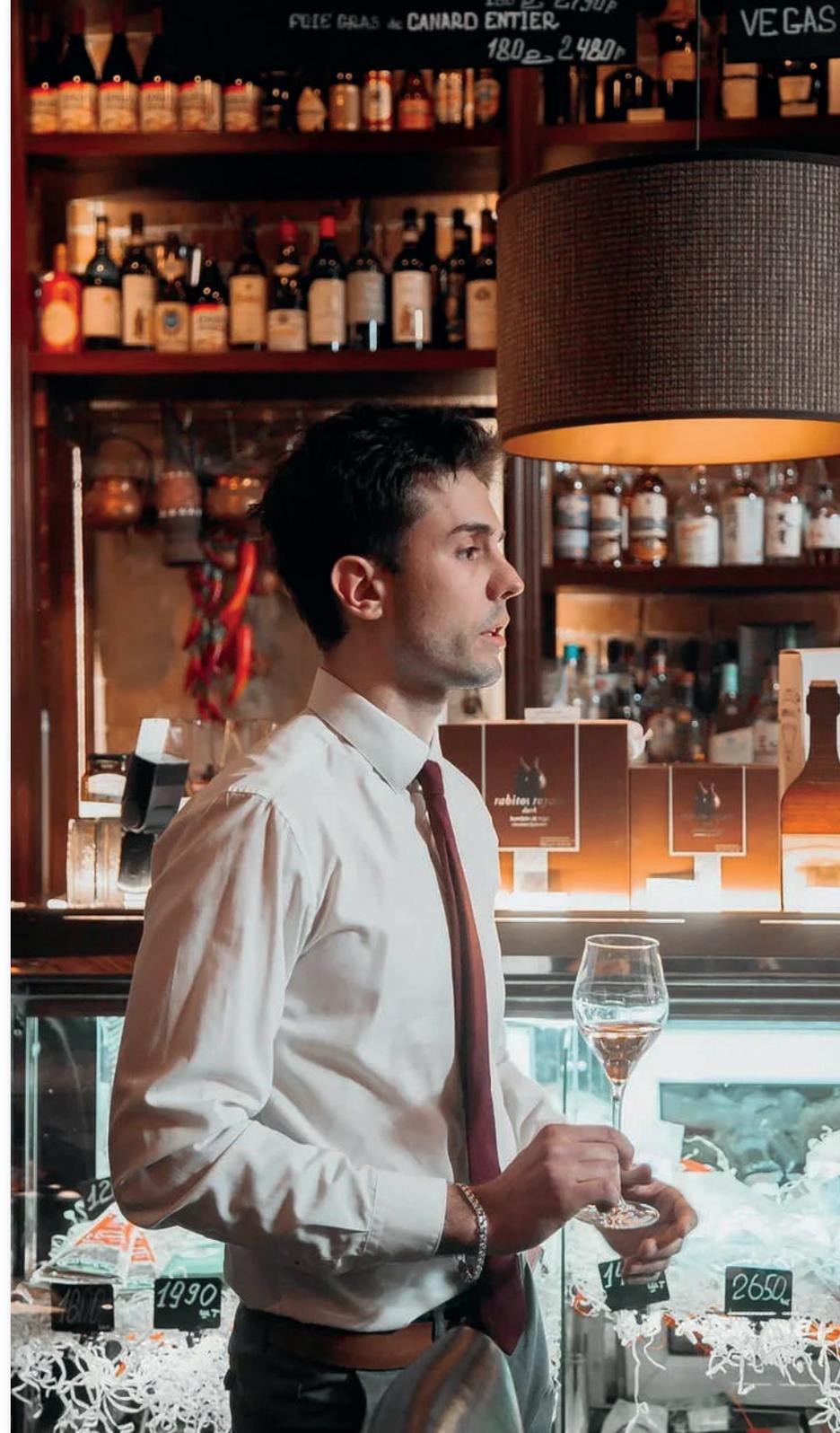
- Утонченный завтрак, деловой обед или стильный европейский вечер «под ключ»;
- Организацию фуршета или банкета любого уровня в удобные для Вас дату и время;
- Доставку гастрономических сетов к Вашему событию;
- Уникальные услуги винного кейтеринга.

## Винный кейтеринг – это яркий, запоминающийся праздник для Вас и Ваших гостей.

---

Вместе с изысканными закусками и блюдами мы предлагаем Вам услуги профессионального сомелье, который подберет закуски и напитки наилучшим образом и сопроводит Вас в головокружительное путешествие в мир вина и гастрономии.

Мы проводим увлекательные дегустации, наполненные эстетикой и букетами вкусов. Интересные рассказы профессиональных дипломированных сомелье переместят всех участников на лучшие виноградники мира, раскроют тайны виноделов, помогут слышать вино по-настоящему и наслаждаться правильно подобранными гастрономическими специалитетами.





ВИННЫЙ КЕЙТЕРИНГ

# Mozart House Wine Catering

- Безупречное качество продуктов, яркие вкусы и эстетика блюд;
- Профессиональный сервис европейского уровня;
- Возможность проведения презентаций Ваших товаров и услуг с эногастрономической развлекательной составляющей от лицензированных сомелье;
- Утонченный отдых для тех, кто устал от обыденных мероприятий.

Тапас с ростбифом (25г.)

115 р.



Тапас с креветкой (30г.)

150 р.



Тапас овощной (30г.)

70 р.



Тапас с утиным филе (30г.)

95 р.



Паштет из куриной печени (30г.)

70 р.



Паштет утиный (30г.)

80 р.



Риет из лангустинов (30г.)

70 р.



Тартар из тунца (30г.)

140 р.



Тартар из говядины (30г.)

120 р.



Шот «цыпленок чили» (50г.)

70 р.



Шот «овощной» (50г.)

70 р.



Шот «креветка-манго-маракуйя» (50г.)

180 р.



Шот «ростбиф» (50г.)

140 р.



Шот «креветка-огуречный соус» (50г.)

180 р.



Мини-бургер с говядиной (100г.)  
290 р.



Мини-бургер с курицей (100г.)  
290 р.



Мини-сендвич с курицей и беконом\* (50г.)  
70 р.



Мини-сендвич с семгой\* (50г.)  
80 р.



Канопе «семга-авокадо» (25г.)

80 р.



Канопе «прошутто-дыня/груша» (25г.)

80 р.



Канопе «капрезе» (25г.)

80 р.



\*Заказ кратный четырем порциям

Мясной сет (4 вида колбас с орешками, мостардой и багетом) (270г.)

950 р.



Сырный сет (4 вида сыров с орешками, мостардой и багетом) (270г.)

850 р.



Ассорти вяленых томатов, маслин и оливок (210г.)

350 р.



Ассорти сезонных фруктов (1000г.)

800 р.





Рекомендуем из расчета 300г./персона

Гавайский салат со свежим тунцом и киноа с цитрусовой заправкой (220г.)

545 р.



Салат с сельдереем и свежими грибами в тайском кисло-сладком соусе (200г.)

395 р.



Хрустящий салат с угрем и авторским сливочным соусом (210г.)

695 р.



Тартар из охлажденного филе говядины с пикантным соусом из хрена, подается с гренками (175г.)

675 р.



Тартар из тунца Еллоуфин в сопровождении цитрусовых и авторской заправки (155г.)

525 р.





Сочный стейк филе миньон  
из говядины на гриле (200г.)

1295 р.



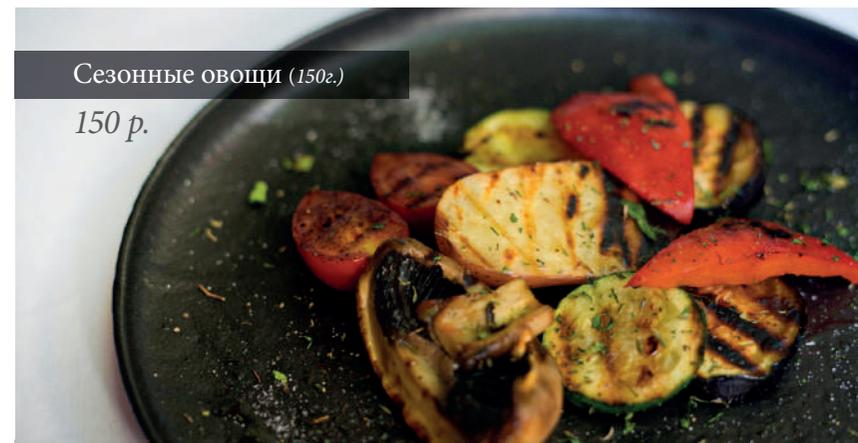
Стейк из тунца Еллоуфин  
в сопровождении хрустящих овощей (230г.)

895 р.



Нежное утиное магре су-вид  
с яблочным томатом (225г.)

785 р.



Сезонные овощи (150г.)

150 р.



Хлебная корзина (150г.)

100 р.



Соусы в ассортименте (50г.)

50 р.

Вода Жалин газ./негаз. (750мл.)

340 р.



Лимонад домашний (1000мл.)

500 р.



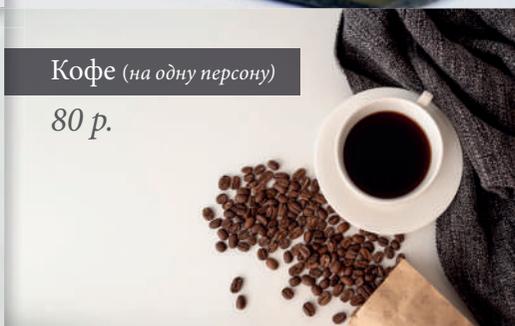
Морс ягодный (1000мл.)

500 р.



Кофе (на одну порцию)

80 р.



Чай (на одну порцию)

80 р.



Панна котта  
с ягодным пюре (50г.)

100 р.



Ягодный твист  
с сырно-сливочным кремом (50г.)

150 р.



Шоколадный брауни  
с заварным кремом (50г.)

100 р.





Флагманские сорта винограда  
(4 наименования вин по 125мл.)

1000 р.



Красные вина  
(3 наименования вин по 125мл.)

1300 р.



Белые вина  
(3 наименования вин по 125мл.)

1100 р.



Игристые вина  
(3 наименования вин по 125мл.)

950 р.



Вина для истинных ценителей  
(4 наименования вин по 125мл.)

от 2000 р.



Тема и напитки на выбор

от 500 р.

**Mozart Wine House Catering —  
удобство, качество, профессионализм.  
Без лишних слов.**

---

**Mozart Wine Catering – это еда со вкусом, вино со смыслом!**

С удовольствием составим любые индивидуальные программы  
специально для потребностей Вас и Вашей компании.

Ваши персональные менеджеры

Александр,  
Кристина

Тел. +7 (863) 263-13-90  
Whatsapp +7 (961) 425-28-59