



*With love to You...*

**Love**  **Story**  
**Catering**

Мы рады представить вам нашу уникальную концепцию кейтеринга, а именно:  
**ПРЕМИУМ КАЧЕСТВО ПО ЧЕСТНЫМ ЦЕНАМ!**

Наш ассортимент включает широкий выбор блюд, которые будут приготовлены с использованием только свежих и качественных ингредиентов.

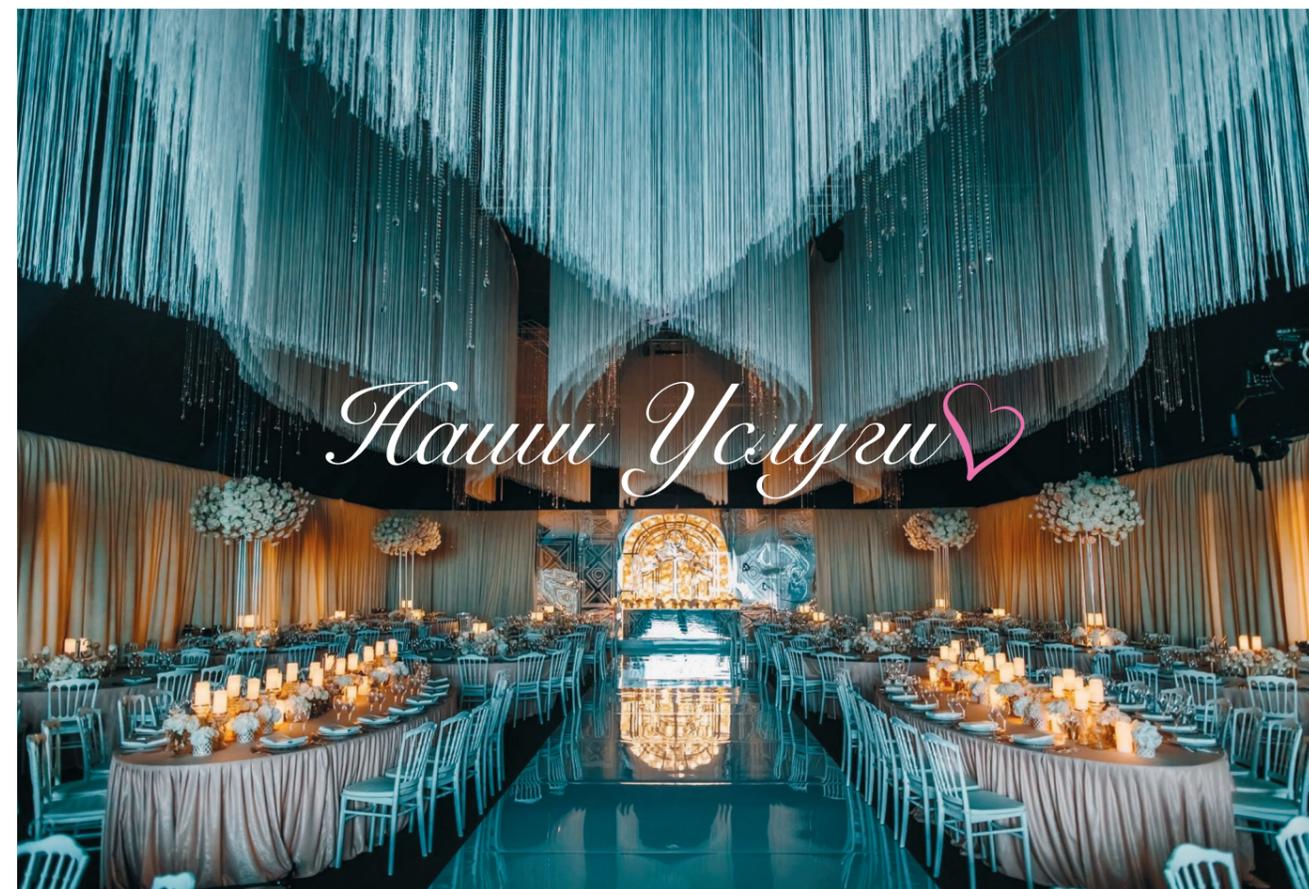
А нашей фишкой является:  
**МОРЕПРОДУКТЫ ПО СЕБЕСТОИМОСТИ!**



Мы понимаем, что каждое мероприятие уникально, поэтому предлагаем индивидуальный подход к каждому заказу. Наша команда профессионалов всегда готова помочь вам в разработке идеального меню, учитывая все пожелания и особенности вашего события.

Мы гордимся тем, что можем предложить не только превосходное качество блюд, но и безупречный сервис, который сделает ваше мероприятие незабываемым.

Доверьте нам заботу о гастрономическом сопровождении вашего события, и вы сможете наслаждаться каждым мгновением!



**СВАДЕБНЫЙ КЕЙТЕРИНГ**

**4**

**ПРИМЕР МЕНЮ БАНКЕТА**

**14**

**КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

**6**

**ФУРШЕТЫ**

**16**

**ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

**8**

**ПРИМЕР МЕНЮ ФУРШЕТА**

**18**

**ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

**10**

**КОНТАКТЫ**

**20**

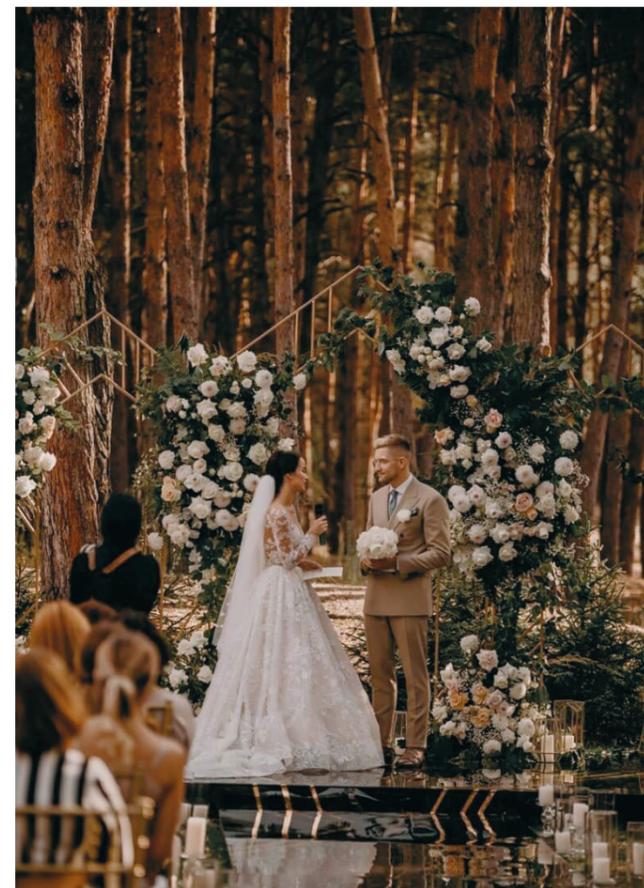
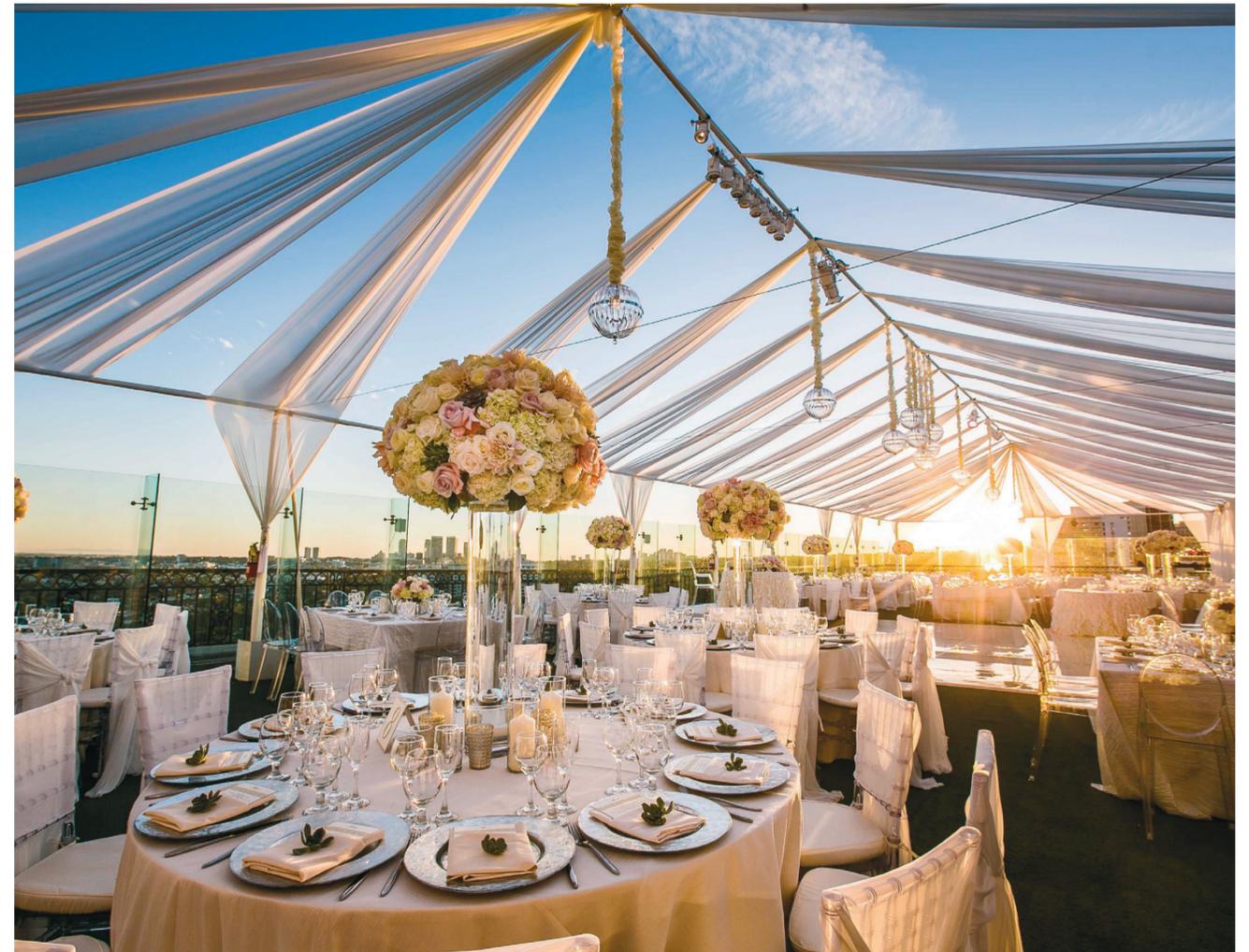
**БАНКЕТЫ И ГАЛА-УЖИНЫ**

**12**

# Свадебный кейтеринг

МЕЧТАЕТЕ О СВАДЬБЕ, КАК У ПРИНЦЕССЫ?  
ИЛИ О СВАДЬБЕ В УЗКОМ КРУГУ С САМЫМИ БЛИЗКИМИ?

LOVE STORY КЕЙТЕРИНГ В ЭТОМ №1.  
МЫ СОЗДАДИМ ДЛЯ ВАС НЕЗАБЫВАЕМУЮ ИСТОРИЮ  
И ПОДАРИМ НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ЭМОЦИИ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ!



# Корпоративные мероприятия

LOVE STORY КЕЙТЕРИНГ ОЧЕНЬ ГИБКИЙ И БЕЗГРАНИЧЕН В ВОЗМОЖНОСТЯХ!

МЫ МОЖЕМ ПРОВЕСТИ ЛЮБОЕ МЕРОПРИЯТИЕ НА ВЫСОКОМ УРОВНЕ.

- НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ
- 8 МАРТА И 23 ФЕВРАЛЯ
- КЕЙТЕРИНГ НА ВЫСТАВОЧНЫЙ СТЕНД
- КЕЙТЕРИНГ НА КОНФЕРЕНЦИЮ



# Деловые мероприятия

НАША КОМПАНИЯ УСПЕШНА  
И В ПРОВЕДЕНИИ ДЕЛОВЫХ  
МЕРОПРИЯТИЙ ТАКИХ КАК:

- БИЗНЕС-ВЫСТАВКИ
- ФОРУМЫ
- ПРЕЗЕНТАЦИИ
- СЕМИНАРЫ
- КОНФЕРЕНЦИИ



# Частные мероприятия

LOVE STORY КЕЙТЕРИНГ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОРГАНИЗУЕТ ПРАЗДНИКИ ВАШЕЙ СЕМЬИ: БУДЬ ЭТО ГЕНДЕР-ПАТИ ИЛИ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ....

МЫ ОБЕЩАЕМ ВЫСОКИЙ СЕРВИС И ПРОДУМАЕМ КАЖДУЮ МЕЛОЧЬ, ЧТОБЫ ВАМ НЕ О ЧЕМ БЫЛО БЕСПОКОИТЬСЯ.





## *Банкеты и гала-ужины*

ДАННЫЙ ВАРИАНТ ПРЕДПОЛАГАЕТ РАССАДКУ  
ГОСТЕЙ ЗА СТОЛАМИ. ОФИЦИАНТЫ  
ПРЕЗЕНТУЮТ ПОЛНОЦЕННУЮ ПОДАЧУ БЛЮД.



# Банкеты и гала-ужины

## ВАРИАНТ ТИПОВОГО БАНКЕТНОГО МЕНЮ

Банкет на **100 персон** | Сумма на персону **6600** | Выход на персону **1130 грамм/1100 мл.**

### Welcome:

- Тартар из лосося с соусом Гуакамоле и кунжутом
- Мини-шашлычок из лосося в соусе Терияки
- Парма с маринованной в вине грушей
- Мраморный ростбиф с икрой из бальзамика
- Томленая буженина со сливочной аджикой и гранатом
- Овощи крудите с хумусом **veg**
- Мини-брускетта с запеченными овощами-гриль и оливковой тапенадой **veg**
- Карамельный лосось с нори и фиалками

### Холодные закуски:

- Мясное ассорти
- Овощное ассорти
- Сырное ассорти
- Морепродукты

### Закуски в стол:

- Страчателла с узбекскими томатами
- Подкопченный баклажан с угрем

### Хлеб:

- Хлебная корзина

### Салаты:

- Оливье с раковыми шейками и красной икрой
- Ростбиф с миксом салатных листьев и фирменной заправкой
- Капрезе с томатами кумато и авокадо **veg**
- Нежный крабовый салат
- Нисуаз со свежим тунцом, стручковой фасолью, перепелиным яйцом под заправкой из анчоусов

### Горячие закуски:

- Говяжья вырезка су-вид с вялеными томатами
- Горячий рулетик из лосося и цукини
- Филе индейки с рукколой и Сербской брынзой
- Жареная Моцарелла с брусничным соусом **veg**
- Ассорти морепродуктов на гриле

### Горячие блюда:

- Сибас с пюре из сельдерея и овощным рататюем
- Медальоны из говядины с овощами

### Десерты:

- Фруктовая тарелка
- Яблочный пирог
- Ягодное пирожное
- Чизкейк

### Напитки на весь день:

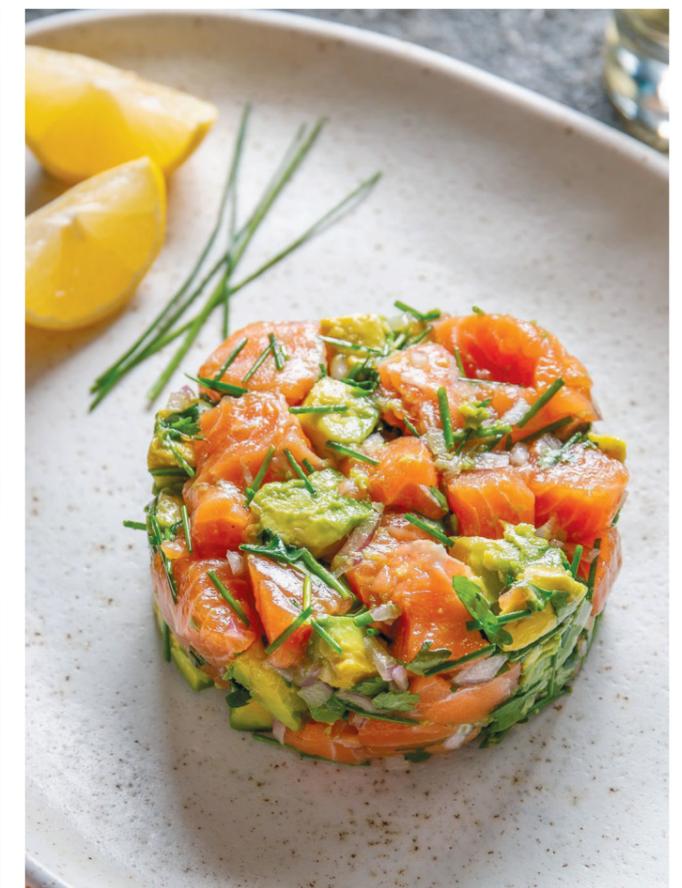
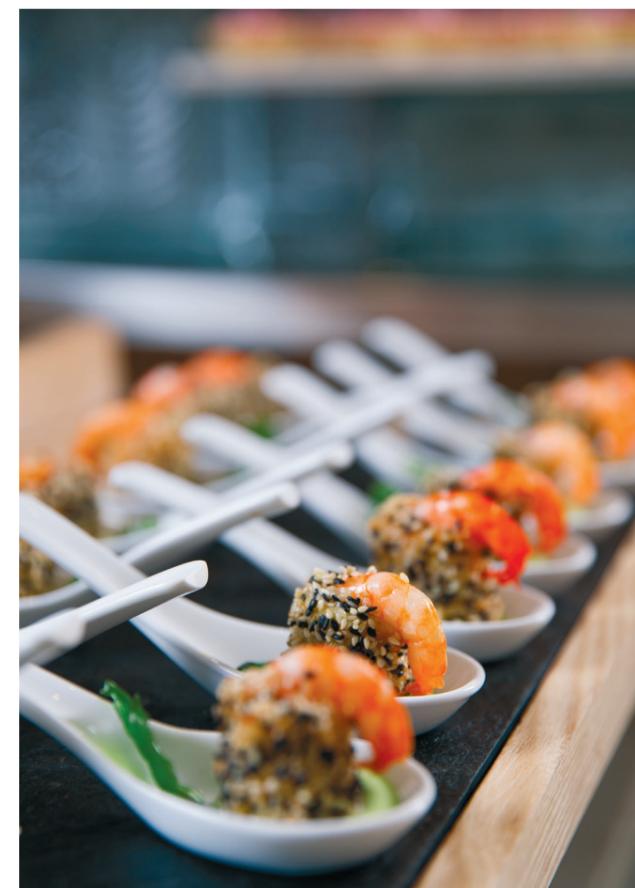
- Морс домашний
- Лимонад домашний
- Минеральная вода без газа / с газом

### Горячие напитки:

- Кофе
- Чай

**+ Аренда оборудования и посуды**

**+ Персонал**

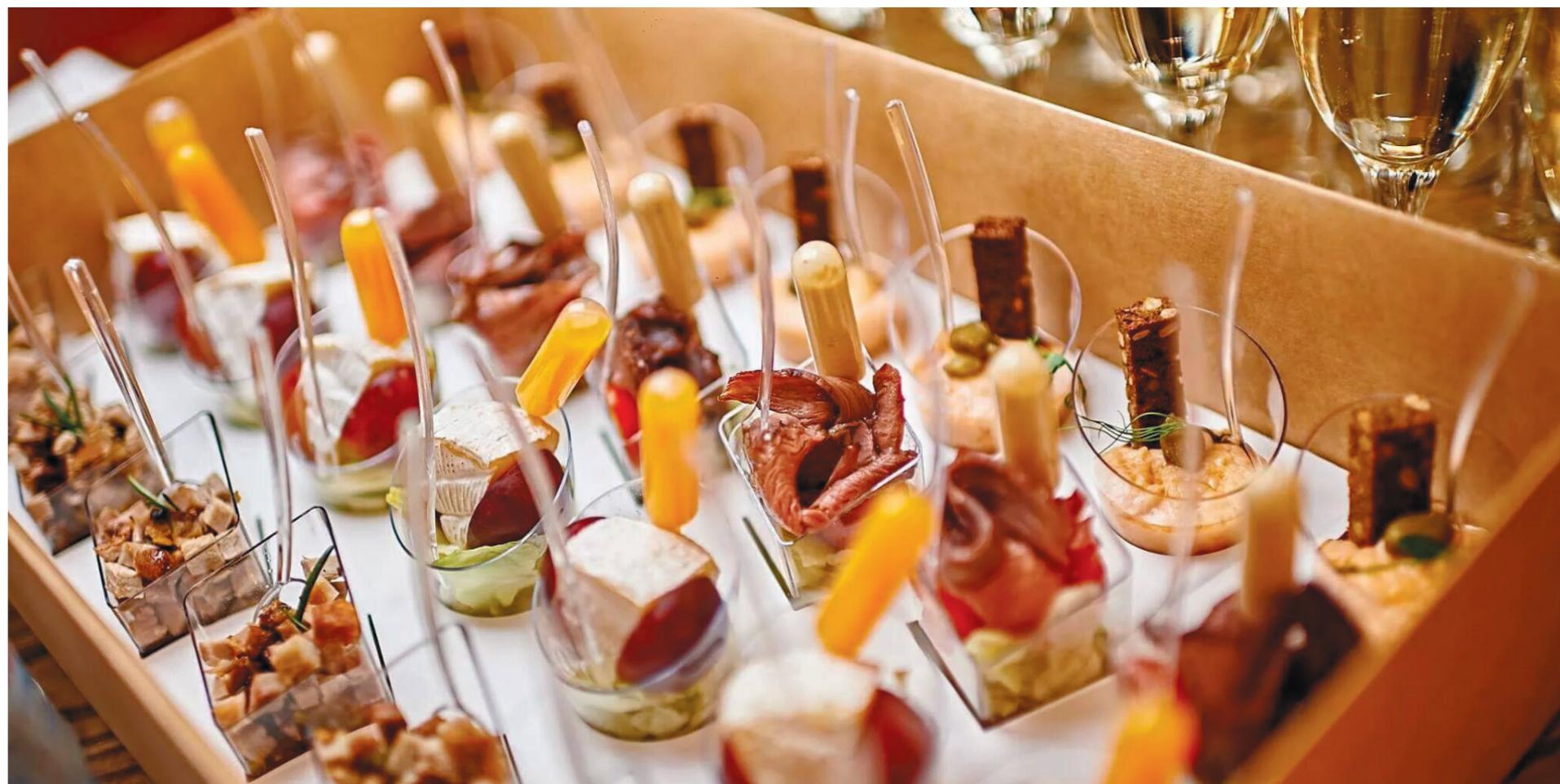


# Фуршеты

**ФУРШЕТ ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ ОПТИМАЛЬНЫМ РЕШЕНИЕМ ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ СОБИРАЕТСЯ РАСТЯГИВАТЬ ТРАПЕЗУ. КАК ПРАВИЛО, ОН ДЛИТСЯ НЕ БОЛЬШЕ 2Х ЧАСОВ.**

В отличие от банкета на фуршете за гостями на закрепляют конкретные места. Каждый волен свободно передвигаться по залу вместе с тарелкой или бокалом, общаясь с другими гостями. Всё это создаёт лёгкую и непринуждённую атмосферу, за что во многом и любят фуршеты.

Он может быть, как вместо банкета, так и в дополнение к нему.



## ВАРИАНТ ТИПОВОГО ФУРШЕТНОГО МЕНЮ

Фуршет на **100 персон** | Сумма на персону **4600** | Выход на персону **630 грамм/1200 мл.**

### Канapé:

- Тунец с брусничным мармеладом
- Рулетик из слабосоленого лосося с крем-чизом и рукколой
- Мини-бургер с креветкой
- Фрукты на шпажке
- Утиная грудка с грушей
- Рулетик из пармской ветчины, мини-спаржи с крем бальзамиком
- Помидоры черри с моцареллой, листиком базилика и соусом Песто **veg**
- Рулетик из баклажана с ореховой начинкой **veg**

### Мини-брускетты и кростини:

- Кростини с обжаренными на гриле креветками, кремом из тыквы, салатом корн и семенами тыквы
- Мини-брускетта лососем и сливочным кремом
- Мини-брускетта с пармской ветчиной
- Кростини с прошуто, вялеными томатами и соусом песто
- Кростини с ростбифом и запечённым болгарским перцем
- Мини-брускетта с грибным паштетом, шампиньонами и трюфельным маслом **veg**

### Салаты в стеклянных баночках:

- Салат с мини-кальмарами и мандаринами
- Цезарь с креветками, помидорами черри, крутонами Прованс и сыром пармезан
- Салат с обжаренным лососем, картофелем и шпинатом
- Ростбиф с миксом салатных листьев и фирменной заправкой
- Легкий салат из латука, рикотты, томатов черри, стеблей сельдерея с грецкими орехам **veg**

### Горячие закуски:

- Горячий рулетик из лосося и цукини
- Мини-шашлычок из лосося в соусе Терияки
- Шашлычок из креветок с мятой и лаймом
- Ассорти шашлычков из курицы, свинины и телятины
- Грибной жульен в слоеной корзиночке **veg**

### Десерты:

- Медовик
- Наполеон
- Лимонный чизкейк

### Напитки:

- Минеральная вода без газа
- Минеральная вода с газом
- Морс домашний
- Лимонад домашний

### Горячие напитки:

- Кофе
- Чай

**+ Аренда оборудования и посуды**

**+ Персонал**





# Ждём Вас

---

*Звоните*  
По всем вопросам:

+7(495) 118-03-03



*Пишите*  
info@lovestory-catering.ru



*Смотрите*  
<https://lovestory-catering.ru>



*Приезжайте*  
Москва, Большой Коптевский проезд 3с1  
БЦ «Коптевский» офис 304

*With love to You...*  
**Love**♥**Story**  
**Catering**

