



ООО «Смайл Ивент Кейтеринг»  
129110, г. Москва  
ул, Гиляровского 57 стр. 2  
Особняк «ЦентрСоюз»  
[info@slcatering.ru](mailto:info@slcatering.ru)  
[hl@slcatering.ru](mailto:hl@slcatering.ru)  
[#smileeventcatering](https://www.instagram.com/smileeventcatering)  
+7 (926) 141-25-18, +7 (919) 777-50-56

Компания SmiLe Events & Catering с радостью и большим удовольствием возьмется за организацию Вашего праздника.

Каждое утро мы с душой и любовью печем круассаны, багеты для сэндвичей и печенье. Здоровый образ жизни лежит в основе философии нашей кухни. Мы готовим только из свежих и качественных продуктов, а замороженную или готовую продукцию не используем принципиально. Все блюда готовим сами!

В основе нашего меню лежат идеи собранные со всех уголков земного шара. На Вашем столе Вы найдете не только привычные блюда, но и новые, интересные сочетания продуктов. Мы понимаем, что для организации праздника мало просто накормить клиента, поэтому в нашем арсенале не только вкусная еда, но и нестандартный стиль подачи и презентации блюд.

Нашей миссией мы считаем дарить не только праздник, но и светлые эмоции, которые в постоянной суете не так просто получить.

Сердце компании всегда открыто для каждого Вашего пожелания. Мы гарантируем профессионализм и индивидуальный подход на высшем уровне, вне зависимости от масштаба мероприятия.

Ваш SmiLe Event Catering



**smile**  
event catering

# ФУРШЕТ



Самса с рикоттой и шпинатом



Тартар из вырезки на крутоне



Наполеон с красной икрой



Тар-тар из говядины и перепелиным яйцом



Струффоли с брусничным соусом





ФУРШЕТ



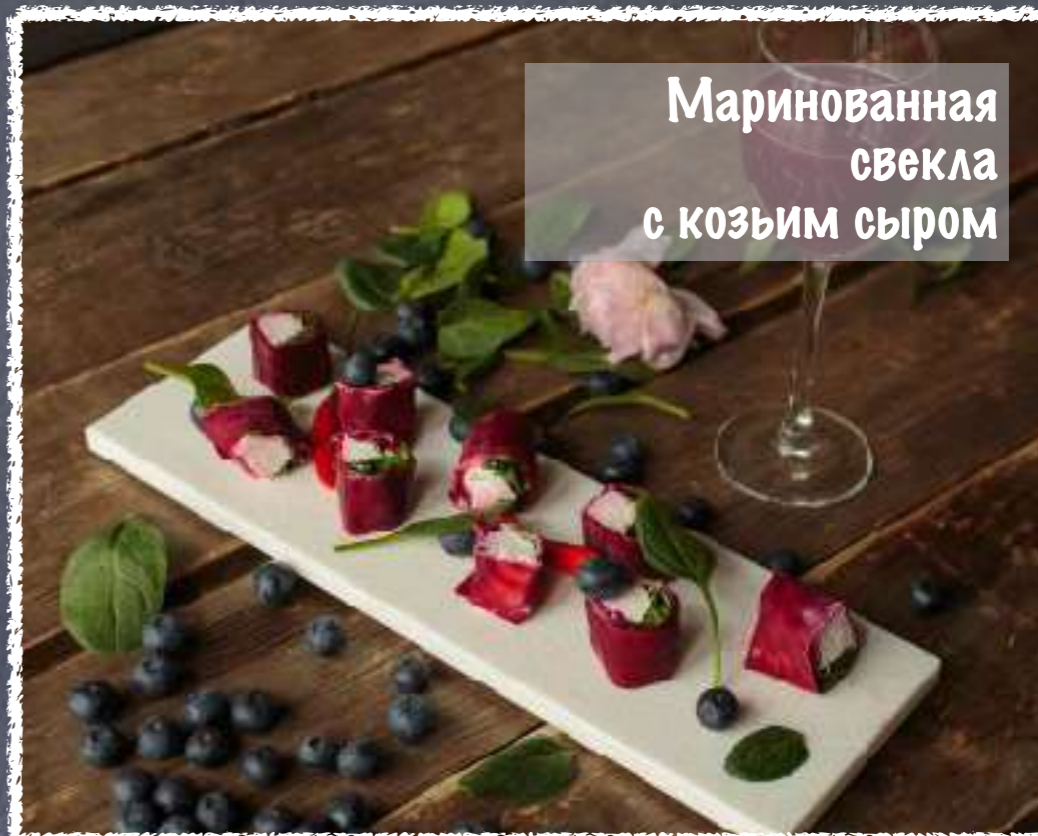
Угорь на рисовом спонже с унаги соусом



Рулетики из цуккини с Пармезаном и кедровым орехом



## ФУРШЕТ



Маринованная  
свекла  
с козьим сыром



Крабовое мясо  
с авокадо на крутоне  
с микро зеленью





Кейл с фенхелем  
артишоками,  
сушёными черри



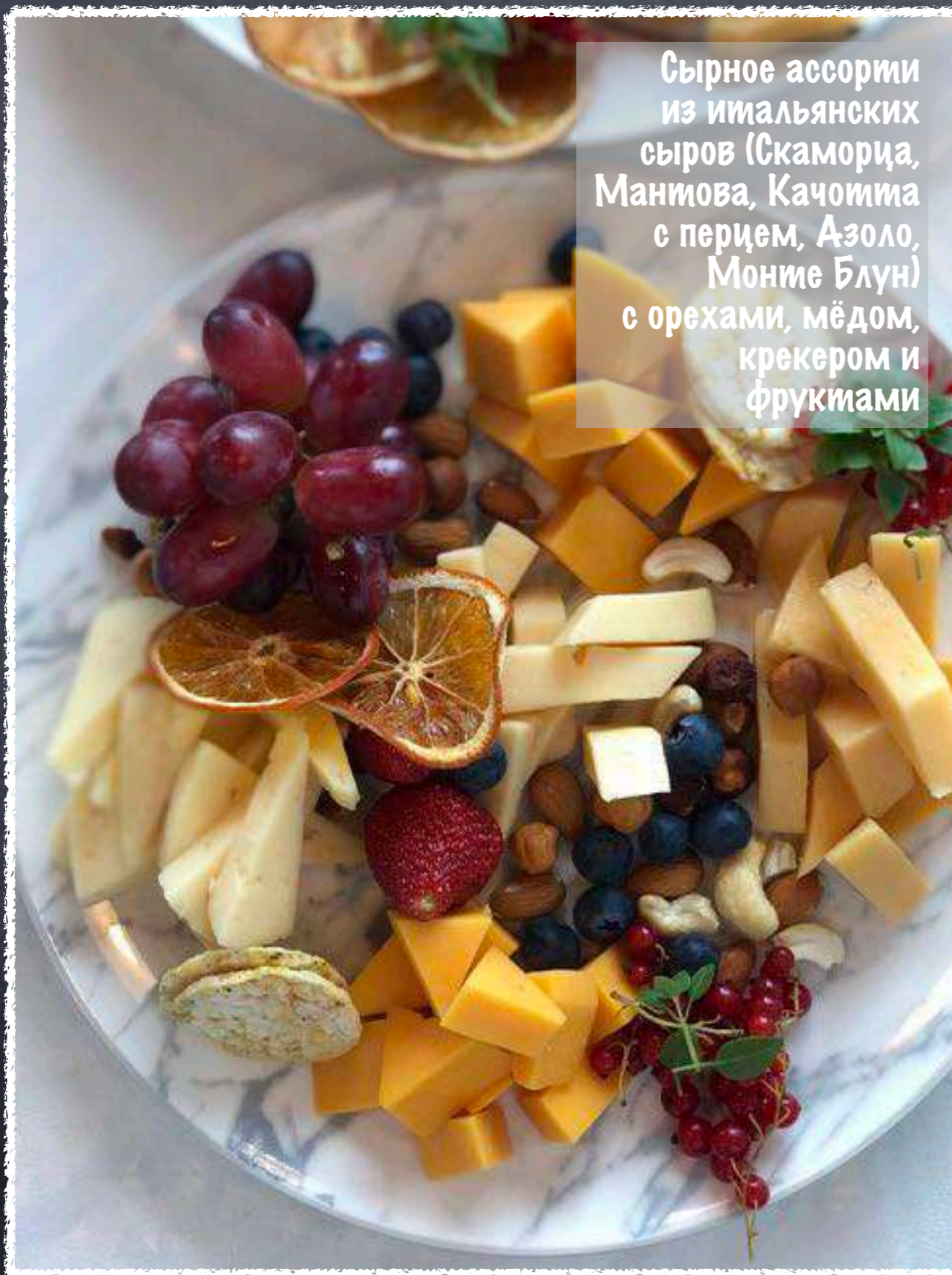
Гребешки  
с соусом свит-чили



Бри с вяленой  
клюквой и зеленой  
фисташкой



Ростбифом  
с вялеными  
томатами



Сырное ассорти из итальянских сыров (Скаморца, Мантова, Качотта с перцем, Азоло, Монте Блун) с орехами, мёдом, крекером и фруктами



Плаша с итальянскими колбасками, Салами, Пепперони и фруктами, антипассти и соленьями



Овощное ассорти







Перлины с ежевикой  
и малиной



Креветка на шпажке  
с лепестками миндаля



Минибол из утки  
с облепиховым  
соусом



Тунец с чукой





Брускетты в  
ассортименте



Драник  
с ростбифом



Цукини  
вермичелли



Канapé с бататом,  
фенхель и черри





Круассан  
с моцареллой,  
томатами,  
базиликом, соусом  
песто



Круассан  
с ростбифом,  
вялеными томатами



Самса с пшицей



Пицца в  
ассортименте

Осетрина с мятой  
и лимоном



Росбифф  
по-аргентински



Лосось по-  
сицилийски





Овощной гарнир



Фокачча с соусом Песто



Лук-порей с фундуком

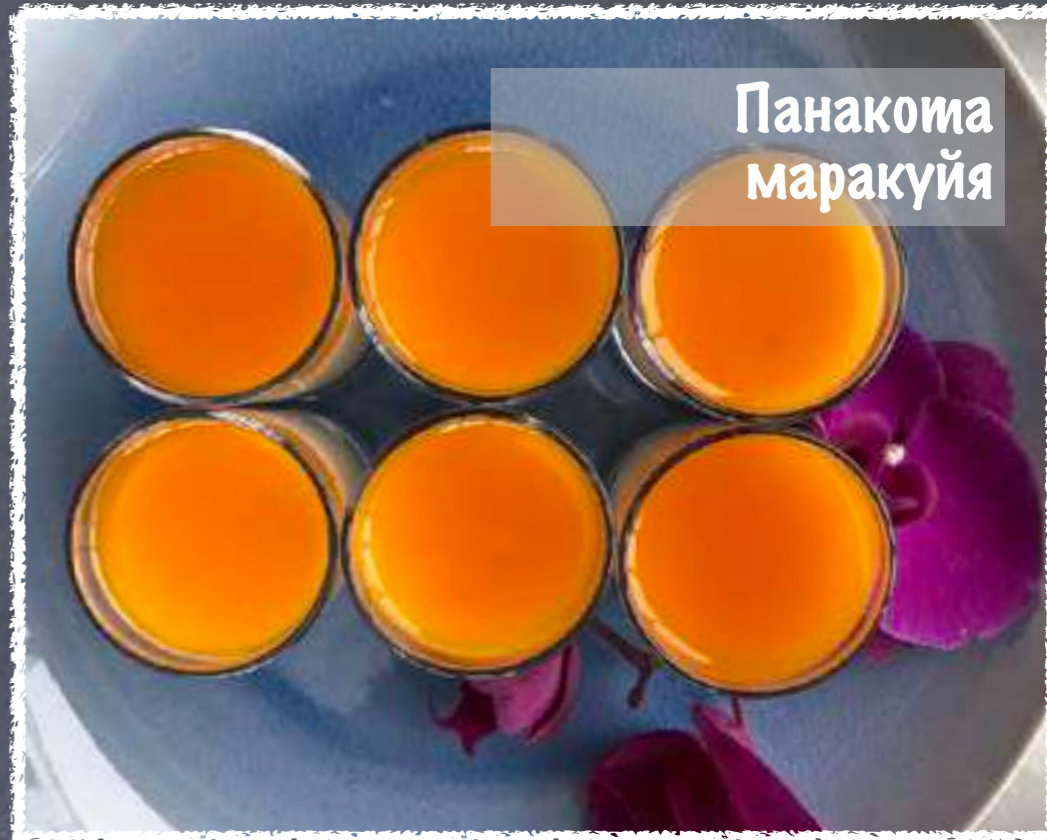


Хлебный набор (хлебцы, багет, крекер, гриссини)





Шоколадный  
брауни



Панакоша  
маракуйя



Кукис с  
изюмом



Кранахан



Ягодный мусс



Апельсиновый бисквит с банановым муссом











# Нам доверяют

Газпром-Нефть; МШУ Сколкова; МФТИ;  
Пепеляев Групп; BGP Litigation;  
Промсвязьбанк; Forbes; Сбербанк; Ситибанк;  
Институт русского реалистического искусства;  
Музей современной истории России;  
Российский Красный Крест; Русская  
Гуманитарная Миссия; Moscow Polo Club;  
Женский журнал "WOMAN MAGAZINE"; ELLE  
DECORATION; The art newspaper russia;  
строительная компания «ИНГЕОКОМ»;  
Nespresso; IT-компания «OfficeNext»;  
Российские Железные Дороги; Парк искусств  
МУЗЕОН; Московская школа управления  
«Сколково»; Московский Международный  
Фестиваль садов и цветов; Парк Зарядье;  
Российский Фонд Прямых Инвестиций;  
Российское агентство по связям с  
общественностью «R.I.M. Porter Novelli»;  
производитель вертолетов «Agusta Westland»;  
авиастроительная компания «Gulfstream  
Aerospace Corporation»; Международный  
авиационно-космический салон; Панда Парк;  
Скаладром; Квест Студии; Домик Фанни Белл и  
другие компании, а также, частные лица.

На нашем счету организация как крупных  
бизнес мероприятий, так и трендовых  
вечеринок от 10 до 2000 и более человек с  
участием VIP-персон.





Мы поможем Вам:

- организовать мероприятие по наиболее выгодной рыночной цене
- произвести благоприятное впечатление на Ваших партнеров качеством организации и разнообразием кухни
- создать благоприятную атмосферу для делового или неформального общения



Наши шеф-повара внимательно следят за кулинарными стандартами и новыми веяниями в сфере питания.

Мы ежедневно экспериментируем на нашей Фабрике с тем, чтобы предложить вам самые лучшие решения.

В нашей базе масса уже реализованных и, ожидающих своего часа «вкусных» идей, собранных в самых разных уголках мира. Перед каждым мероприятием мы проводим обучающие тренинги с персоналом, все время углубляя наши знания и умения, совершенствуя навыки, повышая уровень сервиса.