



Sea. Food. Catering.

Морской кейтеринг 2024 г.



Sea.Food.Catering. – ЭТО:

Эксклюзивное выездное обслуживание!

Команда экспертов в мире морских деликатесов более 12 лет!

Поможем сформировать меню из неординарных блюд на любой вкус и бюджет.

Опытны в проведении дегустаций и мастер-классов.

Сотрудничаем с лучшими поставщиками.

Имеем в наличии необходимые документы и сертификаты.



Oyster Bar/Устричный бар

Прекрасная и уникальная альтернатива
обычному “welcome”- бару для гостей.

Универсальное решение для любых
площадок.

Эффектно и стильно задаст тон
мероприятию любого формата.

Не требует дополнительного
оборудования и занимает площадь стола.

Устричный сомелье (экайе) расскажет
про устрицы, об этикете употребления,
их вкусовых особенностях, видах, и, при
необходимости, научит открывать.





Raw Bar/Сашими бар



Сашими из хамачи, севиче из гребешка с клубникой, тар-тар из тунца, мусс из персика и sake с икрой морского ежа...

Фантазия нашего шеф-повара, прошедшего стажировку в Японии, не имеет границ!

Правильно приготовленные и поданные морепродукты подарят вашим гостям незабываемые гастрономические удовольствия.

Мы постоянно экспериментируем, соединяя и смешивая разные ингредиенты, пробуя новые сочетания и неожиданные способы приготовления.





Хамонера с кортадором



Планируете удивить всех гостей вашего мероприятия необычными и оригинальными блюдами?

Хамон – отличный вариант для этого случая: данная закуска может подаваться в качестве самостоятельного деликатеса без использования гарнира.

Качественный и насыщенный полезными веществами хамон непременно понравится всем участникам банкета или фуршета, а также способен насытить организм, что очень важно при организации выездных мероприятий.



Приглашаем к плодотворному
сотрудничеству:

- event-агентства
- рестораны, отели, клубы, кафе
- организаторов выставок
- всех заинтересованных



[@seafoodcatering](https://www.instagram.com/seafoodcatering)



<https://t.me/seafoodcatering>

+7.964.624.29.01