



FELIKS STATION CATERING

30
гастро•станций

УДИВЛЯЕМ
ВКУСНО



+7(495)772-12-73



@icecreamcart

#НАСНЕДОГОНЯТ

БОЛЬШАЯ ТЕЛЕЖКА С МОРОЖЕНЫМ

ОТ 120 ДО 800 ПОРЦИЙ / ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО,
ОТ 6 ДО 12 ВКУСОВ ЕДИНОВРЕМЕННО В ТЕЛЕЖКЕ

ПОДАЧА: МОРОЖЕНОЕ ПОДАЕТСЯ В ВАФЕЛЬНЫХ РОЖКАХ
НА 1,3 ШАРИКА. ТАКЖЕ В КРЕМАНКАХ. РАЗДАЧА
КОНДИТЕРОМ ДО ПОСЛЕДНЕГО ШАРИКА, 5 ТОППИНГОВ И
5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕГО ШАРИКА

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 50 ГР. /1 ШАРИК

ОПЦИОНАЛЬНО:

- АЛКОГОЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ДЕТИВВОСТОРГЕ

МИНИ • ТЕЛЕЖКА С МОРОЖЕНЫМ

ОТ 120 ДО 400 ПОРЦИЙ / ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО,
ОТ 3 ДО 6 ВКУСОВ ЕДИНОВРЕМЕННО В ТЕЛЕЖКЕ

ПОДАЧА: МОРОЖЕНОЕ ПОДАЕТСЯ В ВАФЕЛЬНЫХ РОЖКАХ
НА 1, 3 ШАРИКА И КРЕМАНКАХ, 5 ТОППИНГОВ
И 5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕГО ШАРИКА

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 50 ГР. / 1 ШАРИК

ОПЦИОНАЛЬНО:

- АЛКОГОЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ПРОСКОЛЬЗЕМКУДАУГОДНО

ЛАРЬ С МОРОЖЕНЫМ НА ТЕЛЕЖКЕ

ОТ 120 ДО 260 ПОРЦИЙ / ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО,
ОТ 4 ДО 8 ВКУСОВ ЕДИНОВРЕМЕННО В ЛАРЕ

ПОДАЧА: МОРОЖЕНОЕ ПОДАЕТСЯ В ВАФЕЛЬНЫХ
РОЖКАХ НА 1, 3 ШАРИКА И КРЕМАНКАХ, 5 ТОППИНГОВ
И 5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕГО ШАРИКА

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 50 ГР./1 ШАРИК

ОПЦИОНАЛЬНО:

- АЛКОГОЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#КРУТОКРУТИМРОЛЛМОРОЖЕНОЕ

ЖАРЕНОЕ РОЛЛ- МОРОЖЕНОЕ

РОЛЛ-МОРОЖЕНОЕ ГОТОВИТСЯ НА СЛИВКАХ И ФРУКТАХ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

ПОДАЧА: В КРАФТОВЫХ КРЕМАНКАХ. РОЛЛЫ УКРАШАЮТСЯ ТОППИНГОМ, КОНДИТЕРСКИМИ ПОСЫПКАМИ, ПЕЧЕНЬЕМ OREO, ЛИСТОЧКАМИ МЯТЫ, ВАФЕЛЬНЫМИ ТРУБОЧКАМИ, ЯГОДАМИ И M&M'S

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДО 40 ПОРЦИЙ В ЧАС

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 145 ГР. / 3 РОЛЛА

ОПЦИОНАЛЬНО:

- АЛКОГОЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ЭСКИМОСЫВВОСХИЩЕНИИ

ЭСКИМО В ШОКОЛАДЕ

ЭСКИМО НА ПАЛОЧКЕ, ШОКОЛАД БЕЛЫЙ,
МОЛОЧНЫЙ ИЛИ ГОРЬКИЙ, 5 ТОППИНГОВ И
5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

ПОДАЧА: ЭСКИМО ПОДАЕТСЯ НА КРАФТОВЫХ ЛОДОЧКАХ.
ГОСТЬ ВЫБИРАЕТ ЭСКИМО ПО ВКУСУ И ШОКОЛАД, В
КОТОРЫЙ ЕГО ПРЕДСТОИТ ОКУНУТЬ. 5 ТОППИНГОВ И 5
ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 135 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#BACKTOUSSR

РЕТРОТЕЛЕЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ПОДАЧА: ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗДАЧИ КАК ПОРЦИОННОГО МОРОЖЕНОГО В УПАКОВКЕ, ТАК И МОРОЖЕНОГО В ШАРИКАХ. МОРОЖЕНОЕ ПОДАЕТСЯ В ВАФЕЛЬНЫХ РОЖКАХ НА 1 И 3 ШАРИКА И КРЕМАНКАХ. РАЗДАЧА КОНДИТЕРОМ ДО ПОСЛЕДНЕГО ШАРИКА, 5 ТОППИНГОВ И 5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕЙ ПОРЦИИ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ЭСКИМО/МОРОЖЕНОЕ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ ИЛИ 1 ШАРИК/50 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- РЕТРО-МОРОЖЕНОЕ РАЗНОГО ФОРМАТА
- БРЕНДИРОВАНИЕ СТАНЦИИ
- РАЗМЕЩЕНИЕ ЛОГОТИПА КОМПАНИИ ЗАКАЗЧИКА



#ДОНАТИТОЧКА

СТАНЦИЯ ПОНЧИКИ И КАКАО

3 ВКУСА ПОНЧИКОВ, КАКАО, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ,
МАРШМЕЛЛОУ, МАРМЕЛАДНЫЕ МИШКИ, 5 ВИДОВ
ТОППИНГОВ, КОНДИТЕРСКИЕ ПОСЫПКИ ИЛИ
РАЗЛИЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НА ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА

ПОДАЧА: КРАФТОВЫЕ ИЛИ СТЕКЛЯННЫЕ СТАКАНЧИКИ
УКРАШАЮТСЯ ПОНЧИКОМ И ПОДАЮТСЯ С КРАФТОВОЙ
ТРУБОЧКОЙ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕГО ПОНЧИКА

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 200 МЛ. / 100 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#БЕЛЬГИЯВМЕЧТАХ

СТАНЦИЯ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ ВАФЛИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ, САХАРНАЯ ПУДРА, 5 ТОППИНГОВ И 5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

ПОДАЧА: ВАФЛИ УКРАШАЮТСЯ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ, ТОППИНГОМ И КОНДИТЕРСКОЙ ПОСЫПКОЙ. ПОДАЧА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ЭКОПОСУДЕ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕЙ ВАФЛИ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 300 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ВАУВАФЛИ

СТАНЦИЯ ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ ВАФЛИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ,
ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ, 5 ТОППИНГОВ, 5 ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ
ПОСЫПОК И РАЗЛИЧНЫЕ СЛАДОСТИ НА ВЫБОР ГОСТЯ

ПОДАЧА: ВАФЛЯ УКРАШАЕТСЯ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ,
КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ, ТОППИНГОМ, КОНДИТЕРСКОЙ
ПОСЫПКОЙ. ПОДАЧА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СПЕЦИАЛЬНОМ
КРАФТОВОМ СТАКАНЧИКЕ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ
ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 300 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#АЭТОЧТОУВАСТУТТАКОЕ?

СТАНЦИЯ ЧЕШСКИЙ ТРДЕЛЬНИК

СЛАДКИЙ ТРДЕЛЬНИК: С КОРИЦЕЙ И САХАРОМ,
КОКОСОВАЯ И ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА, ОРЕХИ

НАЧИНКА: НУТЕЛЛА, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ, ЯГОДЫ,
МОРОЖЕНОЕ. 5 ВИДОВ ТОППИНГОВ НА ВЫБОР, 5 ВИДОВ
КОНДИТЕРСКИХ ПОСЫПОК НА ВЫБОР

СЫТНЫЙ ТРДЕЛЬНИК: ПО ЖЕЛАНИЮ ЗАКАЗЧИКА

ПОДАЧА: ТРДЕЛЬНИК ВЫПЕКАЕТСЯ ИЛИ ДОГРЕВАЕТСЯ ПРИ
ГОСТЯХ, ПОДАЕТСЯ С НАЧИНКАМИ В КРАФТОВОЙ БУМАГЕ

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 300 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ВКУСНОПОЛЕЗНО

СТАНЦИЯ С ЛИМОНАДАМИ

ЛИМОНАДЫ НА ВЫБОР: АПЕЛЬСИН, ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ И ОГУРЕЦ, ЯГОДНЫЙ МИКС, ЛИМОН-ИМБИРЬ, МАНГО-МАРАКУЙЯ, КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА-МЯТА

ПОДАЧА: ЛИМОНАД ПОДАЕТСЯ В ДИСПЕНСЕРЕ НА ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОДСТАВКЕ. РАЗДАЧА В КРАФТОВЫХ, СТЕКЛЯННЫХ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫХ СТАКАНАХ С КУПОЛЬНОЙ КРЫШКОЙ НА ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА

РАБОТА: ОДИН БАРМЕН В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ
ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 200 МЛ.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#МУМУМИЛК

СТАНЦИЯ МИЛК•ШЕЙК

МИЛКШЕЙКИ / ОВЕРШЕЙКИ ТРЕХ ВИДОВ:

- ОРЕО-ШЕЙК: КАРАМЕЛЬНЫЙ ШЕЙК С НУТЕЛЛОЙ, ЭСКИМО И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ
- MILKY WAY-ШЕЙК: КАРАМЕЛЬНЫЙ ШЕЙК С НУТЕЛЛОЙ, ЭСКИМО И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ
- M&M'S-ШЕЙК: С ШОКОЛАДНЫМ ВКУСОМ, ПЕЧЕНЬЕМ, МАРШМЕЛЛОУ, ХРУСТЯЩИМИ ПАЛОЧКАМИ В ГЛАЗУРИ ИЗ НУТЕЛЛЫ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 350 МЛ. 300 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ФРУКТОВАГОДНО

СМУЗИ-СТАНЦИЯ

СМУЗИ-МИКС НА ВЫБОР: МАНГО И МАРАКУЙЯ, ЛИЧИ И КЛУБНИКА, ГОЛУБИКА И БАНАН, ЧЕРНИКА И БАНАН С ЗЕЛЁНЫМ ЧАЕМ, КЛУБНИКА С КИВИ, БАНАНОМ И ДОБАВЛЕНИЕМ ЯБЛОЧНОГО СОКА

ПОДАЧА: В ПРОЗРАЧНЫХ ПРЕМИАЛЬНЫХ ПЛАСТИКОВЫХ СТАКАНЧИКАХ С КУПОЛЬНОЙ КРЫШКОЙ И БУМАЖНОЙ ТРУБОЧКОЙ

РАБОТА: ОДИН БАРМЕН В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 250 МЛ.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ДОБРОЕБОДРОЕ

КОФЕ-СТАНЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ КОФЕ:
АМЕРИКАНО, ЭСПРЕССО, КАПУЧИНО, ЛАТТЕ С
ДОБАВЛЕНИЕМ СИРОПОВ, КОКОСОВОГО,
МИНДАЛЬНОГО И КОРОВЬЕГО МОЛОКА

ПОДАЧА: КРАФТОВЫЕ СТАКАНЧИКИ С КРЫШЕЧКОЙ

РАБОТА: ОДИН БАРИСТА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

200/400/600 ПЕРСОН

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 200 МЛ.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ВИННОИНЕВИННО

ГЛИНТВЕЙН^o СТАНЦИЯ

ВИНО ИЛИ НАТУРАЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ СОК,
ИМБИРНЫЕ ПЕЧЕНЬЯ

ПОДАЧА: КРАФТОВЫЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТАКАНЧИКИ
ДЕКОРИРУЮТСЯ ДОЛЬКОЙ АПЕЛЬСИНА
И ЗВЕЗДОЧКОЙ АНИСА. ПОДАЮТСЯ С ИМБИРНЫМ
ПРЯНИКОМ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 200 МЛ.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#BACKTOUSSRTWO

РЕТРО-СТАНЦИЯ С ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ

НАТУРАЛЬНЫЕ СИРОПЫ НА ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА

ПОДАЧА: В ПРОЗРАЧНЫХ ПРЕМИАЛЬНЫХ ПЛАСТИКОВЫХ
СТАКАНЧИКАХ С КУПОЛЬНОЙ КРЫШКОЙ И БУМАЖНОЙ
ТРУБОЧКОЙ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 250 МЛ.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ШОКОШОК

СТАНЦИЯ ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

ШОКОЛАД BARRY CALLEBAUT:

БЕЛЫЙ, МОЛОЧНЫЙ ИЛИ ТЕМНЫЙ

ФРУКТЫ: КИВИ, БАНАН, ВИНОГРАД, АНАНАС,
МАРШМЕЛЛОУ, ПРОФИТРОЛИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

ПОДАЧА: НА КРУГЛОМ СТОЛЕ, ЗАСТЕЛЕННОМ БЕЛОЙ ИЛИ
ПАЙЕТОЧНОЙ СКАТЕРТЬЮ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН. НА ТРЕХЪЯРУСНЫХ БЛЮДАХ
ВЫКЛАДЫВАЮТСЯ ФРУКТЫ, МАРШМЕЛЛОУ И
ПРОФИТРОЛИ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: 350 ГР.



#КИНОДЕЖАВЮ

ПОПКОРН-СТАНЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОПКОРНА С РАЗЛИЧНЫМИ ВКУСАМИ:
КЛАССИЧЕСКИЙ СОЛЕНЫЙ, ШОКОЛАД, ВИШНЯ,
ЕЖЕВИКА, КАРАМЕЛЬ, ВИНОГРАД, МАЛИНА, БАНАН ИЛИ
ЯБЛОКО. ТАКЖЕ ВОЗМОЖНО СДЕЛАТЬ ПОПКОРН
РАЗНОЦВЕТНЫМ

ПОДАЧА: СПЕЦИАЛЬНЫЕ КРАФТОВЫЕ СТАКАНЧИКИ,
ПАКЕТЫ ИЛИ "КИНОВЕДРА"

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 150 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#РАДУГАНЯМНЯМ

СТАНЦИЯ СЛАДКАЯ ВАТА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКОЙ ВАТЫ С РАЗЛИЧНЫМИ
ВКУСАМИ: КЛУБНИКА, ЛИМОН, ЧЕРНИКА, БАББЛ-ГАМ,
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ВИНОГРАД, ВИШНЯ, БАНАН

ПОДАЧА: КЛАССИЧЕСКАЯ ПОДАЧА НА ПАЛОЧКЕ ИЛИ
ИСПОЛНЕНИЕ ФИГУРНОЙ ВАТЫ В ВИДЕ РАЗЛИЧНЫХ
ПЕРСОНАЖЕЙ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 20 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ПРИВЕТАДАМУ

СТАНЦИЯ ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ

ЯБЛОКО НА ДЕРЕВЯННОЙ ШПАЖКЕ ОКУНАЕТСЯ В
КАРАМЕЛЬ И УКРАШАЕТСЯ КОНДИТЕРСКИМИ ПОСЫПКАМИ,
ДРОБЛЕННЫМИ ОРЕШКАМИ, КОКОСОВЫМИ ЧИПСАМИ,
МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ ИЛИ УКРАШЕНИЕМ НА
ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА

ПОДАЧА: ЯБЛОКО В КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ УКРАШАЕТСЯ
ПОСЫПКОЙ И ПОДАЕТСЯ НА КОНДИТЕРСКОЙ ПОДЛОЖКЕ

РАБОТА: ОДИН КОНДИТЕР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ / ДО ПОСЛЕДНЕГО ЯБЛОКА

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 135 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#НЕМНОГОСИРО

ФОНДЮ•СТАНЦИЯ

СМЕСЬ СЫРОВ: ЭММЕНТАЛЬ, ГРЮЙЕР, БРИ, МААСДАМ, КОНТЕ, СБРИНЦ, ПРОВОЛОНЕ, РОКФОР И БЕЛОЕ ВИНО. БАГЕТ, КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСКИ, ОЛИВКИ, СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

ПОДАЧА: СТИЛИЗОВАННЫЙ СТОЛ С БОКАЛАМИ ПО ПЕРИМЕТРУ. В КОРЗИНАХ РАСПОЛОЖЕН БАГЕТ. ГОСТИ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ВИЛКАМИ ИЛИ ДЕРЕВЯННЫМИ ШПАЖКАМИ ОБМАКИВАЮТ БАГЕТ В РАСПЛАВЛЕННЫЙ СЫР. ДОПОЛНИТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЭКОПОСУДА

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 200 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ВИНО НА ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА



#СЭРВАШСЫР

РАКЛЕТ-СТАНЦИЯ

ГОЛОВА СЫРА РАКЛЕТ, КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, ЧОРИЗО, ОВОЩИ, САЛАТ АЙСБЕРГ, ОЛИВКИ

ПОДАЧА: РАСПЛАВЛЕННЫЙ СЫР РАКЛЕТ С ЛЕГКОЙ КОРОЧКОЙ ПОДАЮТ С БАГЕТОМ И КАРТОФЕЛЕМ, ЗАПЕЧЕННЫМ ДОЛЬКАМИ

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 240 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ВОСТОКДЕЛОТОЛОСТОЕ

ДОНЕР•КЕБАБ СТАНЦИЯ

ТАНДЫРНЫЙ ЛАВАШ, САЛАТ, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ,
СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОУС ОТ ШЕФА, СОЛЬ, СПЕЦИИ

МЯСО: КУРИЦА, ТЕЛЯТИНА ИЛИ ЯГНЯТИНА НА ВЫБОР
ЗАКАЗЧИКА

ПОДАЧА: ШАУРМА ГОТОВИТСЯ ПРИ ГОСТЯХ И ПОДАЕТСЯ В
ЭКСКЛЮЗИВНОЙ КРАФТОВОЙ БУМАГЕ

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 390 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ГОРЯЧИЕБУЛКИ

ХОТ•ДОГ•СТАНЦИЯ

БУЛОЧКИ ДЛЯ ХОТ-ДОГА ПРЕМИАЛЬНЫЕ, СОСИСКИ ФЕРМЕРСКИЕ (ГОВЯДИНА, КУРИЦА), РУБЛЕННЫЙ ЛУК, СОУС, КЕТЧУП, ДЮССЕЛЬДОРФСКАЯ ГОРЧИЦА, ОГУРЧИКИ МАРИНОВАННЫЕ, ХАЛАПЕНЬО
ГАРНИР ОПЦИОНАЛЬНО: ДОЛЬКИ КАРТОФЕЛЯ/ДОЛЬКИ БАТАТА

ПОДАЧА: ХОТ-ДОГ ПОДАЕТСЯ НА КРАФТОВОЙ ПОСУДЕ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР ГОСТЯ

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 350 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ДАПРИБУДЕТСНАМИБУРГЕР

БУРГЕР°СТАНЦИЯ

КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫР, САЛАТ АЙСБЕРГ, ЛУК, ПОМИДОРЫ, КОРНИШОН, КЕТЧУП, ДЮССЕЛЬДОРФСКАЯ ГОРЧИЦА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ

ГАРНИР: КАРТОФЕЛЬ ФРИ/БАТАТ ФРИ НА ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА

ПОДАЧА: БУРГЕР ПОДАЕТСЯ НА КРАФТОВОЙ ПОСУДЕ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР ГОСТЯ

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 300 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ПЛОВТРУДЯЩИМСЯ

СТАНЦИЯ ПЛОВ

МЯСО: ТЕЛЯТИНА ИЛИ ЯГНЯТИНА НА ВЫБОР
ЗАКАЗЧИКА

СОРТ РИСА: КОРА КИЛТИРИК ИЛИ ДЕВ-ЗИРА

ПОДАЧА: ПЛОВ ПОДАЕТСЯ ИЗ КАЗАНА В
КРАФТОВОЙ ПОСУДЕ С ПРЕМИАЛЬНЫМИ
СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

РАБОТА: ДВА ПОВАРА В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 340 ГР./80 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- САЛАТ АЧИК-ЧУЧУК
- САЛАТ НА ВЫБОР ЗАКАЗЧИКА



#ВАРЕНАЯЦАРИЦА

СТАНЦИЯ С ВАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ

ПОДАЧА: ПОЧАТКИ КУКУРУЗЫ ОТВАРИВАЮТСЯ В СПЕЦИАЛЬНОЙ ПАРОВАРКЕ, ЗАТЕМ В ПОЧАТОК ВСТАВЛЯЕТСЯ ДЕРЕВЯННАЯ ШПАЖКА. ПОЧАТОК УКЛАДЫВАЕТСЯ В КРАФТОВУЮ ЛОДОЧКУ И ПО ЖЕЛАНИЮ ГОСТЯ ПОСЫПАЕТСЯ РОЗОВОЙ ГИМАЛАЙСКОЙ, ЧЕРНОЙ ИЛИ КОПЧЕНОЙ МОРСКОЙ СОЛЬЮ.

РАБОТА:

ОДИН ПОВАР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 200 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ВКУСНЕЕЧЕМУБАБУШКИ

БЛИННАЯ СТАНЦИЯ

ПОДАЧА: СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ БЛИН С КРАСНОЙ ИКРОЙ, МЕДОМ, СМЕТАНОЙ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ ПОДАЕТСЯ НА ПРЕМИАЛЬНОЙ КРАФТОВОЙ ПОСУДЕ.

НАПОЛНИТЕЛИ:

- ФОРЕЛЕВАЯ КРАСНАЯ ИКРА
- ДЕРЕВЕНСКАЯ СМЕТАНА 25-35% ЖИРНОСТИ
- 5 ВИДОВ ВАРЕНЬЯ
- МЁД

РАБОТА: ОДИН ПОВАР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 200 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ БРЕНДИРОВАНИЕ



#ПРАЗДНИКДАЖЕДЛЯЭТА

СТАНЦИЯ ТАПАС

ПОДАЧА: НА ФИРМЕННОЙ ДЕРЕВЯННОЙ БОЧКЕ ИЛИ НА ТЕЛЕЖКЕ, РАССТАВЛЕНЫ В КРАФТОВЫХ ВЕДРАХ ЧИПСЫ НАЧОС, В КОНВЕРТИКАХ ИЗ ДЕРЕВЯННОГО ШПОНА РАЗЛОЖЕНЫ СОЛЕННЫЕ ФИСТАШКИ, В КРАФТОВЫХ ЛОДОЧКАХ РАСПОЛОЖЕНЫ ЗАКУСКИ ИЗ ВЯЛЕННЫХ МЯСА И РЫБЫ, НА ДЕРЕВЯННОМ ПЛАТО РАЗЛОЖЕНЫ ПАКЕТИКИ С ЖАРЕНЫМ НУТОМ, В КОРЗИНАХ И ДЕРЕВЯННЫХ ЯЩИЧКАХ ЛЕЖАТ ЗАКРЫТЫЕ ПАКЕТЫ С РАЗНООБРАЗНЫМИ ЧИПСАМИ.

РАБОТА: ОДИН ПОВАР В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

ВЫХОД НА ПЕРСОНУ: ОТ 150 ГР.

ОПЦИОНАЛЬНО:

- 20 РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПИВА И СПОСОБЫ ЕГО ПОДАЧИ



#ЛУЧШЕОДИНРАЗУВИДЕТЬ

НЕСКОЛЬКО ФОТО С НАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



#УДИВЛЕННЫЕНАМИ

НЕМНОГИЕ ИЗ ТЕХ, КОГО МЫ УДИВИЛИ

Moët Hennessy
RUSSIA



KRYGINA

РУСФИНАНС
БАНК
SOCIETE GENERALE GROUP

sinsay



СТТ
COMMUNICATIONS
TECHNOLOGY
INNOVATIONS

VISA



Сбербанк

Ростелеком



L'Occitane
EN PROVENCE



ника-мед

DECATHLON

SYNERGY
GLOBAL FORUM

LA ROCHE-POSAY

faberlic

ВТБ

КРОК NOKIA

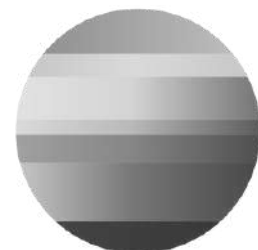
L'ORÉAL
PARIS

ЭЛЬДОРАДО



ДЫМОВ

EY



Coraltravel

MARTINI

T O M M Y
H I L F I G E R



PHILIP MORRIS
INTERNATIONAL

#СЛАДКОПРИЯТНО

СПАСИБО, ЧТО ПОСМОТРЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИЮ!

ПО ЗАИНТЕРЕСОВАВШЕЙ ВАС СТАНЦИИ МЫ МОЖЕМ:

- ВЫСЛАТЬ ФОТОГРАФИИ С МЕРОПРИЯТИЙ
- СДЕЛАТЬ РАСЧЕТ НА ВАШЕ КОЛИЧЕСТВО ПЕРСОН
- ИЗМЕНИТЬ СТАНЦИЮ ПО ВАШИМ ПОЖЕЛАНИЯМ
- СДЕЛАТЬ МАКЕТ ДЛЯ БРЕНДИРОВАНИЯ СТАНЦИИ
- ДОСТАВИТЬ СТАНЦИЮ ЗА МКАД ИЛИ В ДРУГОЙ ГОРОД

ЗВОНИТЕ: +7(495)772-12-73 📞

+7(967)134-87-35 📱

ПИШИТЕ: 7721273@MAIL.RU ✉️

[HTTPS://TAPLINK.CC/ICESCREAMCART](https://taplink.cc/iccreamcart)



FELIX STATION CATERING