



МАРИО  
*Village*



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

[\\*Кликабельное содержание](#)

- |             |                          |                   |                        |
|-------------|--------------------------|-------------------|------------------------|
| ❖ Напитки   | ❖ На стол гостям         | ❖ Горячие закуски | ❖ Детское меню         |
| ❖ Фуршет    | ❖ Плато с морепродуктами | ❖ Паста           | ❖ Гарниры              |
| ❖ Нарезки   | ❖ Пицца                  | ❖ Мясные блюда    | ❖ Кондитерские изделия |
| ❖ Канапе    | ❖ Салаты и закуски       | ❖ Рыбные блюда    | ❖ Ягоды фрукты         |
| ❖ Брускетты | ❖ Веганские блюда        | ❖ Рыба целиком    |                        |
| ❖ Соленья   |                          | ❖ Морепродукты    |                        |

## НАПИТКИ

---

### ВОДА

Вода минеральная без газа (Итальянская в стекле) .... 750 мл./250 мл.	1000/550
Вода минеральная с газом (Итальянская в стекле) .... 750 мл./250 мл.	1000/550

### МОРС И ЛИМОНАДЫ

Морс ягодный 1 л.	800
Лимонад классический 1 л.	1400
Лимонад клубника-апельсин 1 л.	2100
Лимонад малина-апельсин 1 л.	2450
Лимонад тархун 1 л.	2100
Лимонад маракуйя 1 л.	2450
Лимонад с мятой 1 л.	1400
Лимонад с клубникой и имбирем 1 л.	2100
Лимонад имбирный 1л.	1600

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

## СОКИ В СТЕКЛЕ

Яблочный сок .....	550 р./330 мл.
Вишневый сок .....	550 р./330 мл.
Томатный сок .....	550 р./330 мл.
Персиковый сок .....	550 р./330 мл.

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ В СТЕКЛЕ

Кока-кола .....	400 р./ 330 мл.
Кока-кола без сахара .....	400 р./ 330 мл.
Имбирный эль .....	400 р./ 330 мл.
Спрайт .....	400 р./ 330 мл.
Фанта .....	400 р./ 330 мл.

\*Для выездных мероприятий по алкогольному меню, действует специальное предложение!

## НА ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ

### МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Устрицы Фин Де Клер .....	1000р./1 шт.
Морской еж .....	600р./1 шт.
Карпаччо из морского гребешка на раковине .....	1100р./100 гр.

## НАРЕЗКИ

Ассорти сыров .....	3000р./280 гр.
Ассорти итальянских колбас .....	2000р./250 гр.
Хамон иберико .....	3500р./50 гр.
Пармская ветчина с дыней .....	2300р./150 гр.

## КАНАПЕ

Канапе со слабосоленым лососем .....	350р./1 шт.
Канапе с виноградом и сыром .....	200р./1 шт.
Канапе с тигровой креветкой .....	250р./1 шт.
Канапе с Пармской ветчиной .....	300р./1 шт.
Канапе с телятиной .....	250р./1 шт.

## ОЛАДЬИ И ИКРА

Оладьи .....	300/3 шт.
Сопровождение к икре (Сметана, масло сливочное, яйцо белок, лук зеленый)	600 р.
Боттарга (вяленая икра кефали) .....	4000 р./50 гр.
*Икра красная (Лосось, Кижуч, Форель, Горбуша, Кета, Нерка)	*Под заказ

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с помидорами и базиликом .....	340 р./2 шт.
Брускетта с ростбифом .....	550 р./2 шт.
Брускетта с баклажанами .....	600 р./2 шт.

## СОЛЕНЬЯ

Ассорти итальянских солений .....	1200 р./250 гр.
Гигантские оливки и маслины .....	1000 р./100 гр.
Артишоки маринованные .....	1200 р./100гр.
Слабосоленые огурцы .....	400 р./100 гр.
Корнишоны .....	275 р./ 100 гр.

# НА ГОСТЕВОЙ СТОЛ

---

## ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ ИЛИ НА ПЫШНОМ ПО-РИМСКИ

Пицца "Атомная бомба" (трюфель отдельно, по заказу) .....	2800
Пицца для трюфелей (трюфель отдельно, по заказу) .....	1350
Американская со свежемаринованным лососем .....	3000
С грушей и горгондзолой .....	1650
Четыре сыра .....	1500
Маргарита .....	1300
С маринованным тунцом .....	1450
С салями (остроя/не остряя) .....	1750
С вареной ветчиной .....	1350
С морепродуктами .....	2800
С белыми грибами .....	1650
С осьминогом и перепелиным яйцом .....	4500
Вителло тоннато пицца .....	2000

## ФОКАЧА И ГРИССИНИ

Фокача с тонко порезанными помидорами .....	600
Фокача с помидорами конкассе и сыром .....	600
Фокача с розмарином .....	300
Фокача с сыром .....	600
Гриссини с кунжутом и солью (3 шт.) .....	150

## ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Плато .....

15000 р./1кг.

### Состав:

Сырые креветки лангустиновые 3 размера по 4-6 шт.

Сырой морской гребешок, тонко порезанный.

Отварные фаланги краба, отварные мидии.

### Дополнительно:

Лимон, апельсин, лайм, соус васаби, соус понзу, соус томатный.

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)

\*По вашему желанию, можно добавить, устрицы, ежи, отваренные целиком лобстер, лангуст или камчатского краба.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из больших сладких помидоров .....	1300
Оливье с крабом и лангустином (Ала Руссо) .....	2900
Микс салат из листьев салата и овощей .....	1350
Цезарь с куриной грудкой .....	1750
Цезарь с обжаренным лососем .....	2800
Цезарь с тигровыми креветками .....	2500
Руккола салат с жареными белыми грибами .....	2150
Руккола салат с жареными тигровыми креветками .....	2350
Салат с осьминогом, свежими артишоками и рукколой .....	4100
Тёплый салат с дарами моря «Марио» .....	3600
Овощной салат по-каталански (лобстер, лангуст или краб, по запросу отдельно).....	1200
Салат фризе с мясом камчатского краба .....	3300
Моцарелла с томатами и базиликом .....	1750
Буррата с томатами и базиликом .....	1800
Телятина с соусом "Вителло тоннато" .....	1800
Лосось свежемаринованный с зеленой спаржей .....	3300
Пенсильмонио (Овощная нарезка) .....	1600

## ТАРТАРЫ

Ассорти из рыбных тартаров (тунец, сибас, лосось) .....	2650
---	------

Тартар из тунца с кремом из фенхеля .....	3000
Тартар из сибаса .....	1800
Тартар из лосося со свежим авокадо и соусом "Понзу" .....	1800
Тартар из говядины с артишоками .....	2600
Тартар из лангустиновой креветки .....	1600

## КАРПАЧЧО И СЕВИЧЕ

Запеченное карпаччо из ягненка с сыром пармезан .....	4000
Карпаччо из говядины с листьями рукколы .....	2200
Карпаччо из телятины с ароматом трюфеля .....	2200
Карпаччо из лосося с зеленым луком .....	1800
Карпаччо из сибаса .....	1500
Карпаччо из тунца .....	2300
Карпаччо из морского гребешка .....	2800
Севиче из сибаса с чили перцем и луком шалот .....	3200
Карпаччо из осьминога с жареными фисташками .....	4200
Карпаччо из цукини с конкассе из помидоров .....	850
Карпаччо из артишоков с пармезаном .....	2900

## ВЕГАНСКИЕ БЛЮДА

Салат из листьев молодого шпината с клубникой .....	1400
Мусс из авокадо на киноа с вялеными томатами .....	1600
Карпаччо из корня сельдерея .....	700
Карпаччо из белой спаржи (по сезону) .....	1650
Карпаччо из цветной капусты с трюфельной пастой .....	1350
Карпаччо из свежих артишоков с трюфельной заправкой .....	2750
Карпаччо из авокадо с тартаром из помидор .....	1300
Равиоли со шпинатом, сыром тофу в свекольном соусе .....	850
Безглютеновые спагетти с белыми грибами .....	1250

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Корень сельдерея обжаренный с чесноком и мятой .....	650
Артишоки обжаренные на сковороде с чесноком и мятой .....	4200
Баклажаны пармежано .....	1800
Спаржа запеченная с пармезаном .....	2000
Запеченные морские гребешки с белыми грибами и пармезаном .....	3800
Кукурузная полента с соусом из сыра горгонзола .....	1500
Кукурузная полента с рагу из бэби-кальмаров под соусом «Livornese» .....	1500
Фуа-гра с запеченной грушей и ягодами фламбе .....	3400
Ассорти из морепродуктов, жареных на сковороде с чесноком и розмарином .....	3000

## ПАСТА

Тальятелле с ароматом трюфеля (сливочный соус и пармезан) .....	1500
Тальолини с ароматом трюфеля (соус сливочное масло и пармезан, без сливок) .....	1200
Папарделле с белыми грибами в сливочном соусе .....	1800
Черные спагетти с крабом в сливочном соусе .....	3500
Спагетти с кусочками говядины в сливочном соусе с сыром .....	2000
Спагетти с тигровыми креветками и цукини в розовом сливочно-томатном соусе.....	2200
Спагетти с артишоками, спаржей и томатами в натуральном соусе .....	3300
Спагетти с вонголе .....	1800
Спагетти «Aglio e Olio» с острым перцем и чесноком .....	1200
Пенне в соусе «Четыре сыра» .....	1900
Пенне с кусочками лосося с шафраном в сливочном соусе с ароматным перцем .....	2650
Пенне в соусе из помидоров с базиликом/арабьятта .....	1350
Лингвини с морепродуктами и соусом «Белое вино» .....	2300

## ТРЮФЕЛЬ



Трюфель черный .....	600 р./1 гр.
Трюфель белый (сезонный) .....	1500 р./1 гр.

## РАВИОЛИ

Равиоли в сливочном соусе с сыром рикотта и овощами .....	1350
Равиоли с крабом, в соусе «Белое вино» с зеленой спаржей .....	4200
Равиоли с ягненком в сливочном соусе .....	1600

## РИЗОТТО

Ризotto для трюфелей .....	1500
Ризotto с чернилами каракатицы и мини кальмарами .....	1700
Ризotto с морепродуктами .....	3800
Ризotto с белыми грибами .....	1450
Ризotto с зеленой спаржей .....	2000

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

Тибон стейк от 1 кг. ....	1400 р./100 гр.
Томагавк на кости от 1 кг. ....	1900 р./100 гр.
Вагю стейк от 500 гр. ....	8000 р./100 гр.
Филе миньон на сковороде с обжаренными овощами и картофельным пюре .....	4000
Рибай стейк на гриле с обжаренными овощами и запеченым картофелем .....	6500
Телятина на косточке с обжаренными овощами и картофельным пюре .....	4300
Телятина «Пайлард» на гриле картофельным пюре .....	4500
Телятина «Оссобуко» тушенная с овощами .....	3500
Телячья печень по-венециански .....	1800
Ягненок на косточке с розмарином, чесноком и кенийской фасолью .....	4600
Тушенный козленок в печи с овощами .....	3600

## Соуса к мясу на выбор

Томатный .....	300 р./70 гр.
Сливочный .....	400 р./70 гр.
Перечный .....	550 р./70 гр.
Сливочный с белыми грибами .....	500 р./70 гр.

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Лосось с диким рисом под сливочно-шафрановым соусом .....	3350
Филе сибаса томленое в соусе "Aqua Pazza" с черри помидорами .....	2200
Филе палтуса с пюре из печеного сельдерея .....	2500
Филе дорадо с отварным молодым картофелем и черри помидорами .....	1600
Чилийский сибас по-венециански с морепродуктами .....	4500
Чилийский сибас на гриле с гарниром на выбор .....	5500

## РЫБА ЦЕЛИКОМ ОХЛАЖДЕННАЯ

### Тюрбо

(в фольге с овощами, по-сицилийски) ..... 2150 р. / 100 гр.

### Сибас

(в соли, по-сицилийски, в фольге с овощами) ..... 1100 р. / 100 гр.

### Дорадо

(в соли, по-сицилийски, в фольге с овощами) ..... 800 р. / 100 гр.

## МОРЕПРОДУКТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Камчатский краб на гриле (фаланги) .....	2900 р. / 100 гр.
Камчатский краб в соусе термидор (фаланги) .....	3300 р. / 100 гр.

Гигантские креветки на сковороде с чесноком и розмарином .....	2100 р./100 гр.
Тигровые креветки на сковороде с чесноком и розмарином .....	1500 р./100 гр.
Морские гребешки на сковороде с чесноком и розмарином .....	2100 р./100 гр.
Осьминог на сковороде с чесноком и розмарином .....	2600 р./100 гр.
Мини кальмары на сковороде с чесноком и розмарином .....	1350 р./100 гр.
Большие кальмары на сковороде с чесноком и розмарином .....	1000 р./100 гр.
Лангустины на сковороде с чесноком и розмарином .....	2450 р./100 гр.

### **Лобстер**

(Салат по-кATALонски, паста «Al Aragosta», в соусе термидор) ..... 2700/2700/2700 р./100 гр.

### **Лангуст**

(В соусе термидор, на сковороде, паста соус белое вино) ..... 1800/1800/1800 р./100 гр.

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Салат из помидорчиков и огурчиков .....	600
Овощные брускочки .....	300
Рыбные палочки в кляре .....	750
Куриные наггетсы .....	1500
Жареные тигровые креветки в томатном соусе .....	1500
Тальолини в соусе "Болоньезе" .....	850
Мини пенне в сливочном соусе .....	750
Мини пенне в томатном соусе .....	950
Шашлычки из курочки с помидорами черри и картофельным пюре .....	550
Шашлычки из лосося с помидорами черри и картофельным пюре .....	1500
Куриные котлетки с картофельным пюре .....	650
Брокколи на пару .....	550
Картофель фри .....	400

## ГАРНИРЫ

Овощи на гриле (Цукини, болгарский перец, баклажаны, помидоры, спаржа, лук) ..... 900

Овощи на пару (Цветная капуста, брокколи, морковь, цукини, спаржа) .....	550
Шпинат обжаренный со сливочным маслом .....	300
Спаржа зеленая на пару/на гриле .....	1300
Лук порей тушенный в белом вине с тимьяном .....	1000
Зеленая кенийская фасоль обжаренная на сковороде.....	950
Пюре из сельдерея .....	800
Картофель запеченный по-домашнему .....	250
Молодой картофель с соусом песто, сметаной и паприкой .....	600
Жареный картофель с белыми грибами .....	1200

## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ РУЧНОЙ РАБОТЫ

### ТОРТЫ

Медовик .....	6000 р./1 кг.
Птичье молоко .....	5000 р./1 кг.
Чизкейк «Марио» .....	9000 р./1.5 кг.
Эстерхази .....	8000 р./1.5 кг.
Наполеон .....	7000 р./1 кг.
Три шоколада .....	7000 р./1 кг.
Веганский Малиново-фисташковый торт .....	7000 р./1 кг.
Веганский Экзотический торт с мультизлаками .....	5000 р./1 кг.
Анна Павлова .....	5000 р./1 кг.
Мильфей с малиной .....	5000 р./1 кг.
Йогуртовый торт с ягодами .....	5000 р./1 кг.

### КОНФЕТЫ

Конфета трюфельная в шоколадной глазури .....	200 р./1 шт.
Конфета трюфель с фундуком и пряным ароматом рома .....	200 р./1 шт.
Конфета трюфель классический .....	200 р./1 шт.

Конфета фисташковый трюфель с белым шоколадом .....	200 р./1 шт.
Конфета "Наталиция" с апельсином и сухофруктами .....	200 р./1 шт.
Конфета Кофейная нуга .....	200 р./1 шт.
Мармелад манго-маракуйя .....	200 р./1 шт.
Мармелад черная смородина .....	200 р./1 шт.
Пармелаз апельсиновый .....	200 р./1 шт.
Пармелаз грейпфрутовый .....	200 р./1 шт.

## ЭКЛЕРЫ И ПРОФИТРОЛИ

Профитроль холодный, с кремом "Дипломат" .....	200 р./1 шт.
Профитроли с кремом "Дипломат" с горячим, шоколадным соусом .....	700 р./5 шт.
Эклер с заварным кремом "Дипломат" в шоколадной глазури .....	200 р./1 шт.

## ПЕЧЕНЬЕ

Бизе «Brutti ma Buoni» .....	100 р./1 шт.
Печенье миндальное с арахисом .....	150 р./1 шт.
Печенье "Овсяное" .....	150 р./1 шт.
Венская улитка .....	200 р./1 шт.
Печенье с кешью и кусочками молочного шоколада .....	150 р./1 шт.
Кантучини с фундуком .....	100 р./1 шт.

## МАКАРОН

Макарон кофейный .....	150 р./1 шт.
Макарон манговый .....	150 р./1 шт.
Макарон лимонный .....	150 р./1 шт.
Макарон фисташковый .....	150 р./1 шт.
Макарон клубничный .....	150 р./1 шт.
Макарон черная смородина .....	150 р./1 шт.

## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Фруктовая ваза (Наполнение вазы меняется каждый сезон) .....	6000 р./ 2 кг.
Ягоды ассорти (Малина, клубника, голубика, ежевика) .....	2200 р./200 гр.
Клубника .....	550 р./100 гр.
Ежевика .....	1400 р./100 гр.
Малина .....	1300 р./100 гр.
Голубика .....	900 р./100 гр.
Черешня .....	400 р./100 гр.
Манго .....	1000 р./100 гр.
Арбуз (по сезону) .....	1000 р./1 кг.
Дыня (по сезону) .....	1200 р./1кг

[К СОДЕРЖАНИЮ](#)



## ШЕФ-ПОВАР

### СЕРГЕЙ СИЛЬНИЧЕНКО

“

Искусный повар - не тот, у кого на кухне множество приправ, а тот – кто не добавит в блюдо ничего лишнего.

”

Сергей Сильниченко - возглавляет кухню ресторана Мариио Village с 2010 г. Является дипломированным учеником, именитых итальянских поваров, отмечен наградами и дипломами.

Первыми наставниками в профессии стали Ремо Мацукато и Винченцо Вердоша. За свою карьеру Сергей, презентовал множество своих блюд, большому количеству заказчиков, на частных мероприятиях. В не зависимости от формата, заказчики всегда отмечают безупречную работу шефа и его команды.



НАШ ОПЫТ  
ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ  
НЕСРАВНИМО ОГРОМНЫЙ!



ДНИ РОЖДЕНИЯ  
СВАДЬБЫ  
КОРПОРАТИВЫ  
ТИМБИЛДИНГИ  
ГАЛА УЖИНЫ *УР*  
КОФЕ-БРЕЙКИ



# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- У нас огромный опыт в организации выездного обслуживания.
- Мы предоставляем полный спектр услуг в организации.
- Выезжаем на площадку с комплектом собственного инвентаря.
- Гибкое меню, широкий выбор блюд от нашего Шеф-повара.
- Шикарные авторские торты от нашего великолепного Шеф-Кондитера.
- Слаженная и четкая работа обслуживающего персонала.
- Контроль качества на каждом этапе взаимодействий с заказчиком.
- Предоставление персонального менеджера, несущего ответственность за организацию выездного обслуживания.
- Качественное и оперативное оказания всех, прописанных в договоре, услуг.
- Разработка креативных вариантов оформления помещений с учетом ваших пожеланий и тематикой праздника.





- Будем рады воплотить в жизнь любое ваши идеи.
- Организация детских праздников с анимационной программой.
- Разработка музыкальной программы с участием ди-джеев и звезд больших и малых сцен.
- Наши фотографы сделают, так чтобы ваш праздник был запечатлён на всегда, в самых ярких красках и положительных эмоциях.
- Будем рады воплотить в жизнь любые ваши идеи.
- Эксклюзивность концепции проведения.

С НАШИМ ВНИМАНИЕМ К КАЧЕСТВУ КАЖДОЙ ДЕТАЛИ,  
С ИЗЫСКАННОЙ КУХНЕЙ И ПЕРВОКЛАССНЫМ СЕРВИСОМ, БУДЬТЕ УВЕРЕНЫ,  
МЫ СДЕЛАЕМ ВСЕ, ЧТОБЫ ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ ОСТАЛОСЬ НЕЗАБЫВАЕМЫМ!





ОРГАНИЗАТОР СЛУЖБЫ КЕЙТЕРИНГ  
**СЕРГЕЙ ТИМОХИН**

Контактный номер: +7 495 788 74 44

[delivery.mariozhukovka.ru](http://delivery.mariozhukovka.ru)

Для выездных мероприятий по алкогольному меню, действует специальное предложение!

