ROYAL CATERING

О НАС

Кейтеринг скрывает кропотливый и ответственный труд целой команды специалистов. Разработка меню и подбор площадки, профессиональный менеджмент и грамотная логистика… Royal Catering поможет организовать премиальное ресторанное обслуживание в любом удобном месте. Благодаря нам, Вам не придется думать о подборе площадки, составлении меню, сервировке стола, найме официантов, приготовлении блюд и оформлении зала. Гала-ужин, кофе-брейк, банкет, фуршет, барбекю — все это поможет организовать команда специалистов с отличным чувством вкуса и стиля.

Мы обладаем большим выбором накрытий, коллекций мебели, коллекций посуды и текстиля для создания поистине индивидуальных проектов. Наш кейтеринг предлагает каждому клиенту дегустацию предложенного меню с демонстрацией преимуществ блюд и накрытий.

ABOUT US

Catering hides painstaking and responsible work of whole team of specialists. Development of menu and site selection, professional management and competent logistics ... Royal Catering will help to organize premium restaurant service in any convenient place. Thanks to us, you don't have to think about site selection, drawing up menu, setting table, hiring waiters, preparing dishes and decorating hall. Gala dinner, coffee break, banquet, buffet table, barbecue - all this can be organized by a team of specialists with an excellent sense of taste and style.

We have a large selection of covers, collections of furniture, collections of dishes and textiles to create truly individual projects. Our catering offers each client a tasting of the proposed menu with demonstration of the advantages of dishes and covers.

Меню

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

«БЕРЕЗОВОЕ ПОЛЕНО»
ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ИЗ ХРЕНА
И МХОМ ИЗ ШПИНАТА

«BIRCH LOG»
SALMON ASPIC WITH HORSERADISH SAUCE
AND SPINACH MOSS

ЯБЛОКО ИЗ ФУА-ГРА
С ИМБИРНЫМ ПРЯНИКОМ

FOIE GRAS APPLE
WITH GINGERBREAD

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ГОЛУБЦЫ ИЗ СТЕРЛЯДИ
С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ ИКРЫ

STUFFED CABBAGE ROLLS
WITH BLACK CAVIAR SAUCE

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА С СОУСОМ
ДЕМИГЛЯС И ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

LAMB TONGUES WITH SAUCE
DEMIGLASS AND MASHED PARSNIP

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ТОМАТЫ
ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

TOMATOES
FROM COD LIVER

РАВИОЛИ ИЗ СВЕКЛЫ
С КОЗЬИМ СЫРОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

BEETROOT RAVIOLI
WITH GOAT CHEESE AND BLACK CAVIAR

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

РУЛЕТ ИЗ ДАЙКОНА С КРЕМ-ЧИЗОМ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

DAIKON ROLL WITH CREAM-CHEESE
AND SUN-DRIED TOMATOES

КОПЧЕНАЯ УТКА С ГРУШЕВЫМ
ЧАТНИ И СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА

SMOKED DUCK WITH PEAR
CHUTNEY AND GORGONZOLA SAUCE

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С АВОКАДО

SALMON TAR-TAR
WITH AVOCADO

ЧЕРНАЯ ИКРА
НА СЪЕДОБНЫХ ЛОЖЕЧКАХ

BLACK CAVIAR
ON EDIBLE SPOONS

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

СТЕЙК ИЗ АРБУЗА
С СЫРОМ ФЕТА И АЗИАТСКИМ СОУСОМ

WATERMELON STEAK
WITH FETA CHEESE AND ASIAN SAUCE

СТЕЙК ИЗ МОЛОДОЙ КАПУСТЫ
С КРЕМОМ ИЗ ОВЕЧЬЕГО СЫРА И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

YOUNG CABBAGE STEAK WITH
CREAM OF SHEEP CHEESE AND CHIMICHURRI SAUCE

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ДЕСЕРТ
«ШИШКА»

DESSERT
«CONE»

ГРУША С МОРОЖЕНЫМ
ИЗ РОЗМАРИНА

PEAR WITH ROSEMARY
ICE CREAM

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ИКРОЙ
ИЗ МОРКОВИ С ИМБИРЕМ И ПЕНОЙ
ИЗ МОЛЛЮСКОВ

SCALLOP WITH CAVIAR
FROM CARROT WITH GINGER AND CLAM FOAM

КАННЕЛОНИ ИЗ ЦУКИНИ
С КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ

ZUCCHINI CANNELONI
WITH CRAB AND SCALLOP

ROYAL CATERING

Накрытия

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

Станции

ROYAL CATERING

МОЛЕКУЛЯРНАЯ АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ «ОГОРОД»

СТАНЦИЯ ОФОРМЛЯЕТСЯ ЗЕМЛЕЙ ИЗ МАСЛИН, СУХИМ ДЫМОМ ИЗ ЛЕЙКИ, ЖИВОЙ ТРАВОЙ

- Перец из крем-сыра
- Красный томат из Foie Gras
- Желтый томат из креветки
- Мини-баклажан из пулярки
- Патиссон из краба

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

STATION IS DECORATED WITH GROUND FROM OLIVES, DRY SMOKE FROM WATERING CAN, LIVE GRASS

- Pepper from cream cheese
- Red tomato from Foie Gras
- Yellow tomato from prawn
- Mini eggplant from fowl
- Patisson from crab

ROYAL CATERING

АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ «ШУМ ПРИБОЯ»

ROYAL CATERING

ОФОРМЛЯЕТСЯ КРОШКОЙ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ (ПЕСОК) И ГОЛУБЫМ ЖЕЛЕ (МОРЕ)

- Бейглы с крабом в виде спасательных кругов
- Гуакамоле с томатным тартаром на чипсах
- Корнеты с лососем и кедровыми орехами
- Креветка на губке из водорослей
- Гребешок на чипсе из нори
- Тунец на голубой чипсе

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

DECORATED WITH COOKIE CRUMBS (SAND) AND BLUE JELLY (SEA)

- Bagels with crab in form of lifebuoys
- Guacamole with tomato tartare on chips
- Cornet with salmon and pine nuts
- Shrimp on sponge of algae
- Scallop on chips from nori
- Tuna on blue chips

ROYAL CATERING

ДЕСЕРТНАЯ СТАНЦИЯ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

ROYAL CATERING

STATION IS DESIGNED ON BUFFET SYSTEM WITH LIGHTING

- Bears made from mango mousse in chocolate glaze
- "Crystals" made of fruit marmalade
- Cake "Potato" in form of cones
- “Snowflakes” from berry jelly
- “Glaciers” from meringue

СТАНЦИЯ ОФОРМЛЯЕТСЯ НА ФУРШЕТНОЙ СИСТЕМЕ С ПОДСВЕТКОЙ

- Мишки, из мангового мусса в шоколадной глазури
- «Кристаллы» из фруктового мармелада
- Пирожное «Картошка» в виде шишек
- «Снежинки» из ягодного желе
- «Ледники» из меренги

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ С МОРОЖЕНЫМ «ФАБЕРЖЕ»

ROYAL CATERING

ПОВАР ПРИ ГОСТЯХ ГОТОВИТ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

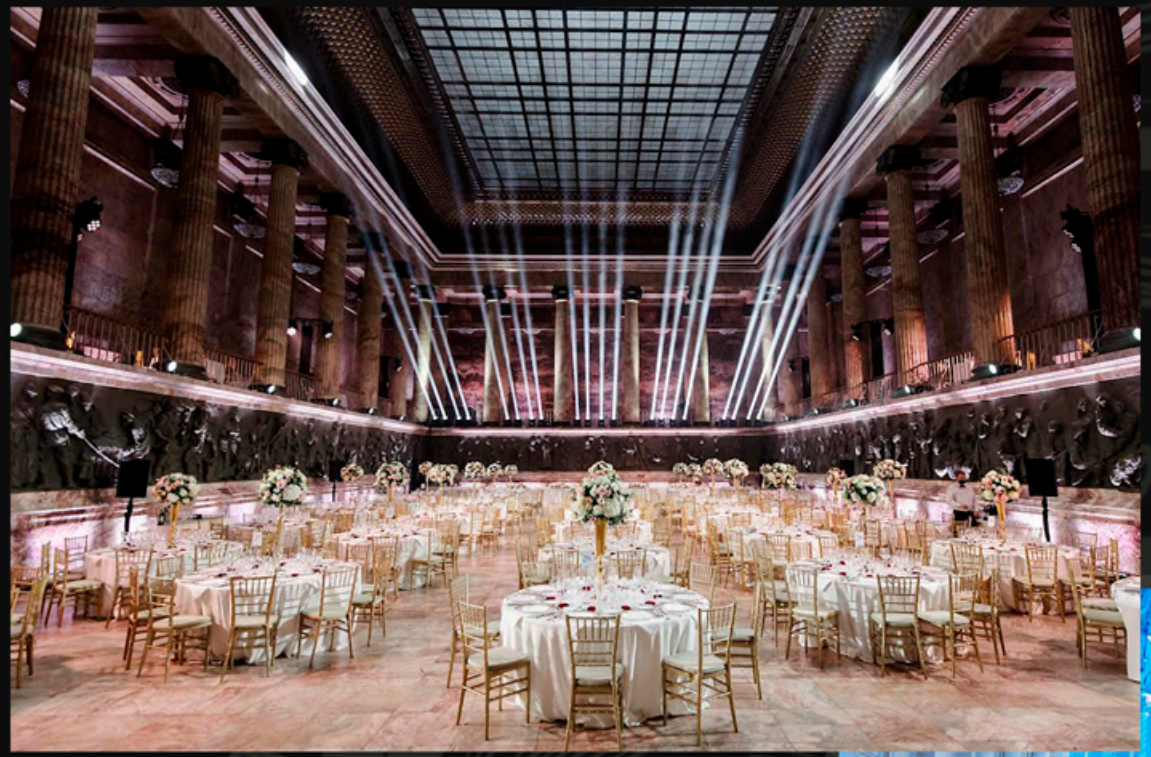
Сервирует его на выбор: в рожки или яйца Фаберже

ROYAL CATERING

COOK WITH GUESTS TO PREPARE HOMEMADE ICE CREAM

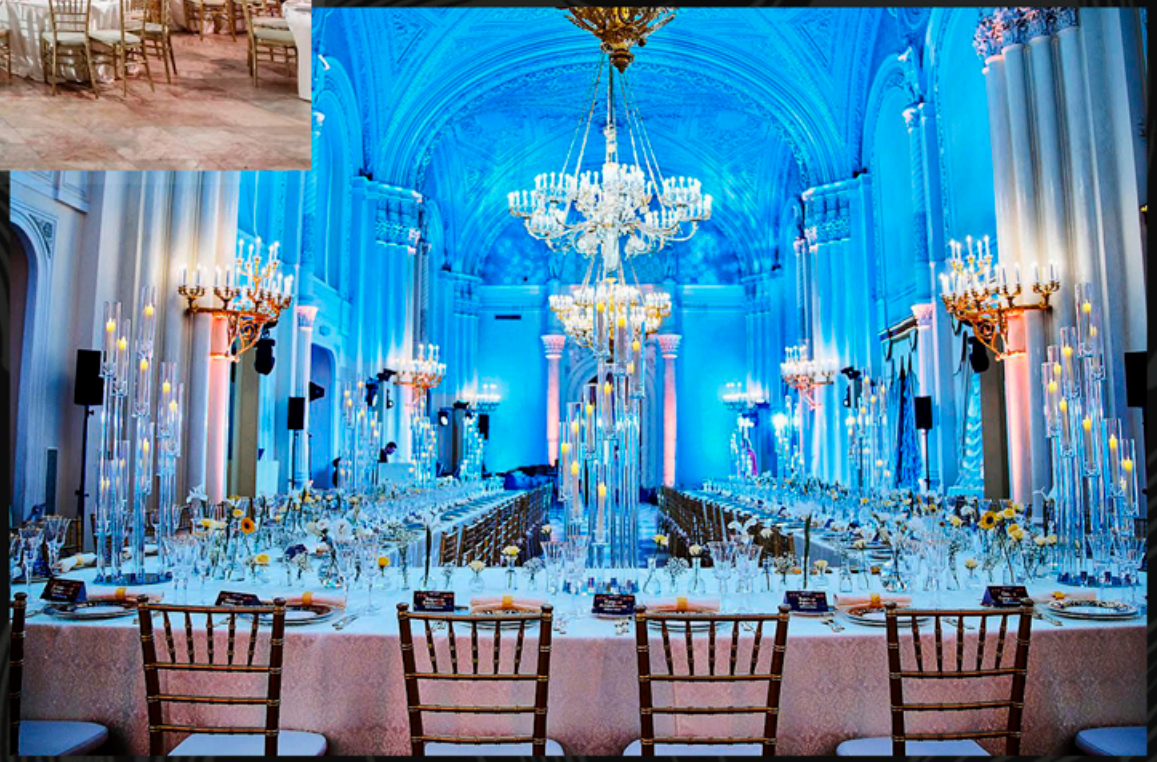
Serves it to choose from: in horns or Faberge eggs

Примеры наших событий



ROYAL CATERING

ROYAL CATERING



ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

ROYAL CATERING

Ознакомиться с полным портфолио вы можете
на нашем сайте www.catering-royal.ru или в соц.сети
Инстаграмм @catering-royal.spb

- Трехдневная Свадьба великого Князя Георгия Романова на 500 персон
- «Louis Vuitton» - постоянное сотрудничество
- Большой прием Forbes в Атриуме ДЛТ
- «ДЛТ» - постоянное сотрудничество
- «Cartier» – постоянное сотрудничество
- Бутик «Dior» - постоянное сотрудничество
- Торжественное открытие выставки Фриды Кало в Музее Фаберже при участии А.Б.Миллера, В.Вексельберга, В.Воронченко на 300 персон
- Корпоративный банкет в честь Юбилея компании для "Евромед", Атриум Петропавловской крепости (180 гостей)
- Мероприятие в рамках ПМЭФ для GQ и правительства Москвы (800 гостей), Севкабель, Московский Квартирник GQ

***

- Three-day Wedding of Grand Duke George Romanov for 500 persons
- «Louis Vuitton» - continuous collaboration
Forbes big reception at DLT Atrium
- «DLT» - continuous collaboration
- «Cartier» - continuous collaboration
- Boutique «Dior» - ongoing collaboration
- Grand opening of exhibition of Frida Kahlo at the Faberge Museum with participation of A.B. Miller, V. Vekselberg, V. Voronchenko for 300 people
- Corporate banquet in honor of anniversary of company for Euromed, Atrium of the Peter and Paul Fortress (180 guests)
- SPIEF event for GQ and the Moscow government (800 guests), Sevcable

- Гала-ужин в честь 20-летия трейдингу группы «Газпром»
при участии А. Б. Миллера, А.В. Дюкова в Доме Беггровых на 200 персон
- Фуршет на 1700 персон при участии В.В. Путина в честь Гала-открытия VIII Санкт-Петербургского Культурного Форума, Новая Сцена Мариинского Театра.
- Клиентский вечер HR клуба для 400 гостей в Доме Беггровых
- Гала-ужин для 120 гостей -компании "Shell" , Владимирский дворец
- «Ужин для представителей ERC», в рамках заседаний комитетов и конференции мероприятий Международной организации комиссии по ценным бумагам (IOSCO). Музей Фаберже, 160 человек

***

- Gala dinner in honor of 20th anniversary of trading of the Gazprom group with participation of A. B. Miller, A.V. Dyukova in the Beggrovers House for 200 people
- Buffet for 1700 people with the participation of V.V. Putin in honor of the Gala-opening of the VIII St. Petersburg Cultural Forum, The New Stage of the Mariinsky Theater.
- HR club client evening for 400 guests at Beggrova House
- Gala dinner for 120 guests - Shell Company, Vladimir Palace
- “Dinner for ERC representatives”, as part of committee meetings and conference of events of the International Organization of the Securities Commission (IOSCO). Faberge Museum, 160 people

- Корпоративное мероприятие, Гала-ужин- юбилей компании одного из подразделений "Газпром" в Доме Беггровых для 150 гостей
- День Рождение Ген. Директора АО "ФЭМ-технологии" Госкорпорация РОСАТОМ
- Фуршет в честь совместного реставрационного проекта ПАО "Газпром" и Государственного музея-заповедника "Царское село" в Екатерининском дворце, 100 персон
- Бранч в честь 20-летия бренда AXENOFF во Дворце Трубецких-Нарышкиных. 150 человек
- В числе гостей были Виктория и Олег Шеляговы, Снежанна Георгиева, Яна Рудковская, Оксана Бондаренко, Юлия Началова. 250 человек. Музей Фаберже

***

- Corporate event, Gala dinner - anniversary of company one of the Gazprom divisions in Beggrovy House for 150 guests
- Birthday of the General Director of «FEM-technologies» ROSATOM state Corporation
- Buffet in honor of joint restoration project of PJSC Gazprom and in the Catherine Palace, 100 people
- A brunch in honor of 20th anniversary of the AXENOFF brand in the Trubetskoy-Naryshkin Palace. 150 people
- Among guests were Victoria and Oleg Shelyagovs, Snezhanna Georgieva, Yana Rudkovskaya, Oksana Bondarenko, Julia Nachalova. 250 people. Faberge Museum

- Конференция форума «Мы в будущем» ПАО ГАЗПРОМ. 350 чел. Исторический центр Россия- 275 лет Императорскому Фарфоровому заводу. Ужин на 130 персон
- Форум Газпром Нефти «Среди лучших в мире» при участии А.В.Дюкова. Завтрак, обед, ужин на 330 человек. Дом Беггровых
- Фуршет в честь "Дня работника Атомной промышленности" Госкорпорация РОСАТОМ в Музее воды, 180 человек
- Ужин для «Промсвязьбанка» на 560 персон. Комплекс «Цинь»
- Ужин для «Газпром Нефть» в Планетарии. 130 персон
- BLACK BALL в честь 20-летия компании AXENOFF

***

- Conference of forum "We are in future" PJSC GAZPROM. 350 people historical center of Russia is 275 years of the Imperial Porcelain Factory. Dinner for 130 people
- Gazprom Neft Forum “Among best in the world” with participation of A.V.Dyukov. Breakfast, lunch, dinner for 330 people. Beggrover House
- Reception in honor of "Day of the Nuclear Industry Worker" ROSATOM State Corporation in the Water Museum, 180 people
- Dinner for Promsvyazbank for 560 people. Complex "Qin"
- Dinner for Gazprom Neft at the Planetarium. 130 people
- BLACK BALL in honor of 20th anniversary of AXENOFF

ROYAL CATERING

Контакты - Contacts

Наш сайт: catering-royal.ru
Наш телефон: 8 (812) 313-20-22
Электронная почта: info@catering-royal.ru