



ELENA'S

kitchen & catering

4604 Roseville Rd Suite 100, North Highlands, CA 95660

Tel. 916-750-5036

elenaskitchenandcatering@gmail.com

2023

Цена & Дополнительная оплата

\$20.00 ЗА ЧЕЛОВЕКА + Tax (200+ человек)

\$21.00 ЗА ЧЕЛОВЕКА + Tax (150-199 человек)

\$22.00 ЗА ЧЕЛОВЕКА + Tax (100-149 человек)

\$23.00 ЗА ЧЕЛОВЕКА + Tax (50-99 человек)

12 % Плата за обслуживание

Дополнительно \$1.50 за человека, если Мероприятие в Воскресенье

Дополнительно \$1.00 за человека, если Мероприятие после 6:00 вечера

Стоимость доставки будет указана индивидуально в каждом заказе

Гарнир

Выберите 3 блюда из данного меню

1. Картофельное пюре с грибным соусом
2. Картофельное пюре с беконом, сыром и зеленым луком
3. Желтый картофель с беконом, сыром и зеленым луком
4. Желтый картофель (очищенный) со сливочным чесночно-укропным соусом
5. Запеченный картофель по-итальянски (*с сыром пармезан*)
6. Запеченный картофель по-немецки (*с чесночным соусом*)
7. Голубцы
(*с рисом, курицей и говядиной*)
8. Вегетарианские Голубцы
(*с рисом, морковью, луком, цуккини и грибами*)
9. Лапша Чоу Мейн (вегетарианская или с курицей)
10. Фетучини Альфредо с курицей
(*Паста Фетучини с курицей в сливочном соусе Альфредо, с сыром пармезан и петрушкой*)
11. Лимонная Паста с зеленью
(*паста "Angel hair" в лимонном соусе с зеленью, чесноком, оливковым маслом и свежей петрушкой*)
12. Томатная Паста с базиликом и шпинатом
(*паста "Penne" с помидорами черри, базиликом, свежим шпинатом и сыром пармезан*)

13. Равиоли с четырьмя видами сыра и с соусом Альфредо
(с сыром пармезан и свежей петрушкой)
14. Равиоли с грибами и с соусом Альфредо
(с сыром пармезан и свежей петрушкой)
15. Вареники с картофелем и сыром
16. Запеченный рис с грибами
17. Рис Басмати с овощами
18. Рис Басмати
19. Плов с диким рисом
(дикий рис, мокровь, лук, чеснок, овощной бульон)
20. Плов (рис, говядина, морковь)
21. Узбекский плов
(говядина, морковь, лук, изюм «Golden» , нут)
22. Барбекю по-монгольски с говядиной \$2.00
(говядина с крупной китайской лапшой, капустой, сельдереем и луком)
23. Пельмени с курицей \$1.00
24. Пельмени с говядиной \$2.00

Основные блюда

Выберите 2 блюда из данного меню

1. Куриный шашлык
(маринованное куриное мясо (бедро), приготовленное на гриле. Подается с маринованным луком)
2. Куриный шашлык по-гречески **на шампурах**
(с маринованным розовым луком)
3. Курица с сыром пармезан
4. Куриные рулеты
(с грибами, луком и сыром)
5. Курица барбекю
(маринованная курица, приготовленная на гриле с соусом «Барбекю»)
6. Курица в соусе «Терияки» с кунжутом
7. Курица в сливочно-чесночном соусе *Куриные бедра*
8. Курица в сливочном соусе с беконом, грибами и тимьяном - *Куриная грудка - только шведский стол*
9. Курица в соусе «Марсала» **Только шведский стол**
(запеченная куриная грудка с грибами в сливочно-винном соусе «Марсала»)
10. Люля кебаб
(куриный фарш со специями. Подается с маринованным луком)

11. Тефтели по-королевски
(с начинкой из шпината, грибов и сыра)
12. Курица по-французски
(с обжаренным луком, грибами, помидорами и с сыром)
13. Свинина по-французски
(с обжаренным луком, грибами, помидорами и с сыром)
14. Свиной шашлык
(подается с маринованным луком)
15. Свинина запеченная с коричневым сахаром и чесноком
16. Свинина под соусом «Марсала» **только шведский стол**
(свинина, запеченная в духовке с грибами и луком «шалот» в сливочно-винном соусе «Марсала»)
17. Фаршированное филе рыбы «Swai» в сливочно-белом соусе
(имитация крабового мяса, морковь и сыр)
18. Фаршированное филе рыбы «Swai» с соусом из запеченного красного перца
(брокколи и сливочный сыр)
19. Жареное филе белой рыбы в красном соусе
20. Рыба по-французски
(с обжаренным луком, грибами, помидорами и сыром)
21. Запеченная Рыба «Тилапия»
(с соусом из запеченного красного перца)
22. Запеченная Рыба «Тилапия»
(лимонно-чесночный соус с каперсами)
23. Баклажаны с сыром пармезан (вегетарианское блюдо)
24. Вегетарианский шашлык
(Сладкий перец, цуккини, кабачки, грибы и лук)
25. Грибы «Портобелло» со спаржей на гриле
26. Жареная говядина с овощами \$3.00
(говядина, красный и желтый сладкий перец, лук, грибы)
27. Люля кебаб \$3.50
(говяжий фарш со специями)
28. Говядина по-французски \$4.00
(с обжаренным луком, грибами, помидорами и с сыром)
29. Говядина запеченная «Гри Тир» \$4.00 (дополнительно \$5.50)
- мини-морковь & Спаржа
- грибной соус «Деми-глас»
- сливочно-грибной соус

30. Грудинка медленного копчения (с барбекю соусом) \$4.00

31. Свиные ребрышки с черносливом \$3.50

32. Овощи на пару с креветками \$3.00

33. Креветки с чесночным соусом \$3.50

34. Запеченный лосось \$3.50

35. Лосось в сладко-медовом соусе «Терияки» \$3.50

36. Фаршированный лосось \$3.50
(фаршированный шпинатом и сливочным сыром)

37. Шашлык из лосося \$3.50
(филе лосося на гриле с овощами)

38. Каре ягненка \$5.00
(подается с маринованным красным луком)

Грузинский соус по желанию \$25.00 за галлон

Соус «Цацики» по желанию \$25.00 за галлон

Мясные салаты

Выберите 1 блюдо из этого меню или 4 из овощных салатов

1. Оливье

(картофель, колбаса, яйца, морковь, зеленый горошек, лук, соленые огурцы, майонез)

2. Оливье с курицей

(картофель, курица, яйца, морковь, зеленый горошек, лук, соленые огурцы, майонез)

3. Куриный салат с орзо

(паста «Orzo», курица, сладкий перец, оливки, красный лук, цуккини, свежий шпинат)

4. Салат с пастой и курицей

(паста «Реппе», курица, сладкий перец, красный лук, помидоры, соус «Песто»)

5. Греческий салат с курицей

(куриная грудка, сладкий перец, красный лук, помидоры черри, огурцы, оливки, петрушка, сыр фета)

6. Куриный салат с Манго и авокадо (по сезону)

(курица, манго, авокадо, красный лук, кинза, заправка с маслом и лимоном)

7. Салат «Цезарь» с дополнительными ингредиентами

(курица, авокадо, яйца, помидоры, крутоны, сыр пармезан, соус «Цезарь»)

8. Салат с курицей, клюквой и пеканом

(куриная грудка, зеленый лук, клюква, сельдерей, пекан и маковая заправка)

9. Крабовый салат

(имитация крабового мяса, яйца, кукуруза, майонез и зеленый лук)

10. Салат с клубникой, авокадо, шпинатом и креветками

(красный лук, миндаль и маковая заправка)

11. Салат с креветками, манго и авокадо *(по сезону)*
(креветки, манго, авокадо, красный лук, помидоры, латук с лимонной заправкой)
12. Салат с креветками и Orzo
(паста «Orzo», креветки, сладкий перец, оливки, красный лук, цуккини и свежий шпинат)
13. Салат с лососем и руколой
(запеченный лосось на рукколе с маринованным красным луком, каперсами с лимонной заправкой)
14. Запеченные овощи (выберите 3)
(мини-морковь, зеленая фасоль, цуккини/кабачки, красный сладкий перец, спаржа, грибы или мини-перец)

Овощные салаты

Выберите **3** из данного меню

1. Маринованные грибы
2. Маринованные баклажаны
3. Баклажаны с сальсой из красного сладкого перца **по сезону**
4. Баклажаны и помидоры с сыром и майонезом
5. Маринованные помидоры
6. Морковь по-корейски
7. Салат «Капрезе»
(помидоры черри, мини-моцарелла, базилик с бальзамической заправкой)
8. Салат «Капрезе» с дополнительными ингредиентами **июнь-октябрь**
(помидоры, сыр моцарелла, свежий базилик с соусом «Песто» и бальзамической глазурью)
9. Салат из помидоров и свеклы **июнь-октябрь**
(помидоры, свекла с лимонным соком и оливковым маслом)
10. Салат из свежих огурцов и с помидорами черри
11. Огурцы с укропом
(масло, уксус или заправка из греческого йогурта)
12. Салат из маринованной капусты
(капуста, лук, красный перец, морковь)
13. Салат из свежей капусты
(капуста, укроп, петрушка, огурец, зеленый лук, заправка с растительным маслом)
14. Салат «Капустное ассорти»
(ассорти из капусты, красный сладкий перец, морковь, заправка с растительным маслом)
15. Фирменный салат из Брокколи
(брокколи, красный лук, сушеная клюква, семечки подсолнуха с фирменной заправкой)
16. Клюквенный салат с миндалем и брокколи
(брокколи, красный лук, сушеная клюква, миндаль с цитрусово-маковой заправкой)

17. Салат с виноградом, миндалем и Брокколи
(брокколи, виноград, морковь, нарезанный миндаль с фирменной заправкой)

18. Салат из Цветной капусты
(цветная капуста, помидоры черри, огурец, зеленый лук, укроп с чесночно-майонезной заправкой)

19. Салат с кукурузой и авокадо
(листья салата «Romaine», авокадо, кукуруза, помидоры черри, красный лук, кинза, чеснок.
Заправка: оливковое масло с лаймом)

20. Свекольный салат с сыром фета
(свекла, сыр фета, авокадо, апельсин, рукола, йогуртовая заправка)

21. Салат из свеклы с черносливом и миндалем (майонезно-чесочная заправка)

22. Салат из свеклы с миндалем (заправлен растительным маслом)

23. Салат с клубникой, миндалем и шпинатом (маковая заправка)

24. Салат с клюквой, миндалем и шпинатом (заправка с семенами кунжута)

25. Мексиканский салат «Тако»
(листья салата «Romaine» и «Iceberg», кукуруза, черная фасоль, помидоры черри, сыр, тортильи, нарезанные полосками, заправка «Taco Ranch»)

26. Салат по-азиатски
(пекинская капуста, бобы, морковь, зеленый лук, кинза, хрустящая лапша и миндаль с азиатской кунжутной заправкой)

27. Салат «Цезарь»
(листья салата «Romaine», сыр пармезан, крутоны, заправка для салата «Цезарь»)

28. Салат из курицы барбекю
(листья салата «Romaine» и «Iceberg», черная фасоль, кукуруза, помидоры черри, курица-барбекю, оливки, заправка «Ranch»)

29. Салат «Весенний микс» с миндалем и ягодами
(листья салата «Spring Mix» , ягодная смесь и миндаль, заправка с растительным маслом и лимоном)

30. Салат «Olive Garden»
(листья салата «Romaine» и «Iceberg», морковь, помидоры, огурцы, оливки, красный лук, перчики «Peperoncini», сыр пармезан, крутоны с итальянской заправкой)

31. Греческий салат
(листья салата «Romaine», помидоры черри, огурцы, оливки, красный лук, сыр фета с заправкой для греческого салата)

32. Итальянский салат с помидорами и огурцами
(помидоры, огурцы, красный лук, петрушка, свежий базилик с бальзамическим уксусом)

33. Салат с нутом
(сладкий перец, нут, огурец, петрушка, помидоры, зеленый лук, чеснок, фета, растительное масло)

34. Юго-западный салат с пастой
(паста «Rotini», кукуруза, черная фасоль, красный лук, помидоры и петрушка)

35. Запеченные грибы и стручковая фасоль в бальзамическом соусе с ченоком

36. Салат «Kale»
(Капуста «Kale», морковь, красная капуста, петрушка, миндаль, с лимонной заправкой)

Хлеб

\$0.50 за человека

1. Нарезанный французский багет и Европейский пшеничный хлеб
2. Свежеиспеченные булочки со сливочным маслом

Закуски

Продается поштучно, минимум 36 шт. выбранной позиции

1. Тефтели под соусом барбекю - \$1.00
2. Рулетики из индейки - \$1.50
3. Фаршированные грибы - \$2.00
4. Колбаски с глазированным ананасом - \$2.00
5. Бутерброды с салями- \$2.00
6. Бутерброды с копченым лососем- \$2.00
7. Салат «Green Mix» - \$2.00
8. Коктейль из креветок - \$2.00
9. Самса (с куриным фаршем) - \$2.00
10. Круассан с индейкой и сыром - \$2.50
11. Огурец с копченым лососем со сливочным сыром - \$2.00
12. Капрезе на шпажках (помидоры, моцарелла) - \$2.00
13. Капрезе на шпажках с ежевикой (ежевика, огурец, моцарелла) - \$2.00
14. Капрезе на шпажках с салями (салями, помидоры, моцарелла с бальзамическим уксусом) - \$2.00
15. Канапе с прошутто (прошутто, моцарелла, дыня) - \$2.50
16. Кростини с инжиром и прошутто (с бальзамическим уксусом) - \$2.50
17. Кростини с копченым лососем и каперсами - \$2.50
18. Куриные рулетики в беконе - \$2.50
19. Канапе из ананаса и креветок \$2.50
20. Ассорти в стаканчиках «Charcuterie Cups» - \$6.00 (мясная и сырная нарезки, крекеры, фрукты, орехи)
21. Стол «Ассорти» (Grazing Table) \$8.00 за человека (Разнообразие сыров, крекеров, фруктов и орехов)

Напитки

1. Два сорта газированного напитка (2Lt), Вода & Минеральная вода \$2.00 за человека
Напитки выставляются на столы со льдом

2. Лимонад «Iced Tea», Пунш & Вода с цитрусом и мятой
(только во время ужина \$1.50 за человека)
Напитки для самообслуживания, диспенсеры, пластиковые стаканчики

3. Стол для напитков \$3.00 за человека
Разнообразие напитков в банках и небольших бутылках

4. Лимонад «Iced Tea» & Вода с цитрусом и мятой
(только во время коктейлей) \$1.00 за человека
Напитки для самообслуживания, диспенсеры, пластиковые стаканчики

3. Квас \$8.00 за галлон
(диспенсеры и кувшины можно арендовать под залог)

4. Кофе и чай \$1.00 за человека
(включены одноразовые стаканчики на 8oz, палочки для размешивания, пакеты с сахаром и сливки)

Необходимо оставить депозит в размере \$100, который возвращается когда наш чистый инвентарь возвращается в течение 3 дней

Фрукты

\$1.50 за человека

Выбрать 3 наименования из этого меню

Торты

Half Sheet (50-70 кусочков) \$95.00

Десерты

\$6.00 за человека

Выбрать 5