



АВА-CATERING

ПОЛЕВАЯ КУХНЯ В АРЕНДУ

Традиционные блюда полевой кухни, приготовленные по ГОСТу
на дровах на настоящей армейской передвижной кухне

ПОЛЕВАЯ КУХНЯ НА МЕРОПРИЯТИЕ

Желаете организовать незабываемый праздник? В таком случае полевая кухня – наиболее подходящее и выгодное решение. Аренда полевой кухни позволит гостям погрузиться в атмосферу милитари, заодно насладившись вкусом традиционного меню. В него входят любимые всеми греча с тушенкой, крепкие наваристые бульоны и конечно же чай.

Состав меню может дополняться в зависимости от пожеланий заказчика. Благодаря услугам нашей компании каждый желающий может провести мероприятие, не беспокоясь об организационных вопросах. Мы имеем внушительный опыт в проведении тематических праздников на открытых территориях. Полевая кухня идеально подходит для подобных событий, так как позволяет быстро обеспечить вкусным обедом большое количество гостей.



01. ПОЛЕВЫЕ КУХНИ

ПОЛЕВЫЕ КУХНИ



Полевая кухня КП-125

Рассчитана на 500 человек
единовременно, 4 съемных
котла по 56 л каждый, духовой
шкаф, транспортируется
эвакуатором.



Полевая кухня КП-130

Рассчитана на 1200 человек
единовременно, 4 котла по 80 л
каждый, духовой шкаф,
транспортируется
эвакуатором.



Полевая кухня КП-48

Рассчитана на 300 человек
единовременно, 2 несъемных
котла 120 и 65 л каждый,
духовой шкаф,
транспортируется эвакуатором.



Полевая кухня КП-30

Рассчитана на 50 человек
единовременно, 2 котла 10 и 15
л каждый, духовой шкаф,
транспортируется грузовым
транспортом.

Также мы обеспечиваем доставку готовых
блюد

ПОЛЕВЫЕ КУХНИ



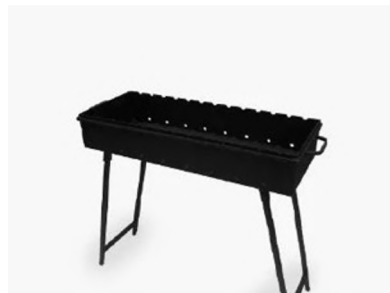
Полевая кухня КП-75

Рассчитана на 100 человек одновременно, 2 съемных котла по 53 л каждый, духовой шкаф, транспортируется грузовым транспортом.



«Полевой котел»

Рассчитана на 100 человек одновременно, 2 полевых котла (казана) по 30 л каждый, казан транспортируется грузовым транспортом.



Мангал

Рассчитан на 100 человек одновременно, 2 мангала транспортируется грузовым транспортом.



Очаг гриль

Рассчитан на 100 человек одновременно. Работает на углях и дровах. Транспортируется грузовым транспортом.

Также мы обеспечиваем доставку готовых блюд



02. МЕНЮ ПОЛЕВОЙ КУХНИ



БЛЮДА НА ПЕРВОЕ

БЛЮДА НА ПЕРВОЕ

Суп куриный, 250 г

Курица, лапша, картофель, лук репчатый, растительное масло

Щи, 250 г

Свинина, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, помидоры свежие, картофель, масло растительное, зелень, лавровый лист

Борщ, 250 г

Говядина, картофель, лук репчатый, свекла, морковь, капуста, томатная паста, масло растительное, зелень

Уха, 250 г

Рыба, картофель, лук репчатый, морковь, масло растительное, зелень, чеснок

Гороховый суп на копченых ребрышках, 250 г

Ребрышки свиные копченые, морковь, лук репчатый, картофель, горох, зелень, масло растительное

Грибной Суп, 250 г

Грибы шампиньоны, картофель, рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист

Рассольник, 250 г

Говядина, крупа перловая, картофель, лук репчатый, морковь, огурцы солёные, рассол, томатная паста, масло растительное

Солянка мясная сборная, 250 г

Говядина (мякоть и на кости), лук репчатый, морковь, огурцы соленые, томатная паста, каперсы, маслины, колбаса варено-копченая, сосиски, курица копченая, рассол огуречный, лимон, масло растительное

Шурпа из баранины, 250 г

Баранина на кости, картофель, морковь, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, чеснок, масло растительное

Харчо с говядиной, 250 г

Говядина, рис, морковь, лук репчатый, чеснок, кинза, соус ткемали, хмели-сунели, масло растительное

Суп картофельный с тушенкой, 250 г

Тушенка говядина, морковь, лук репчатый, картофель, зелень, масло растительное



БЛЮДА НА ВТОРОЕ

БЛЮДА НА ВТОРОЕ

Гречневая каша с тушенкой, 250 г

Гречневая крупа, говяжья тушенка, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Гречневая каша с сосисками, 250 г

Гречневая крупа, сосиски, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Рис с тушенкой, 250 г

Рис, говяжья тушенка, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Рис с сосисками, 250 г

Рис, сосиски, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Перловая каша с тушенкой, 250 г

Перловая крупа, говяжья тушенка, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Макароны по-флотски, 250 г

Макароны, говяжья тушенка, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Макароны с сосисками, 250 г

Макароны, сосиски, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Картофель с тушенкой, 250 г

Картофель, говяжья тушенка, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Картофель с сосисками, 250 г

Картофель, сосиски, лук репчатый, морковь, подсолнечное масло

Жаркое по-домашнему, 250 г

Картофель, свинина, лук репчатый, морковь, помидоры, зелень, подсолнечное масло

Плов из говядины, 250 г

Говядина, рис, мясной бульон, лук репчатый, морковь, куркума, чеснок, барбарис, зира, подсолнечное масло

Плов из баранины, 250 г

Баранина, рис, мясной бульон, лук репчатый, морковь, куркума, чеснок, барбарис, зира, подсолнечное масло

Плов из свинины, 250 г

Свинина, рис, мясной бульон, лук репчатый, морковь, куркума, чеснок, барбарис, зира, подсолнечное масло

Плов из курицы, 250 г

Курица, рис, мясной бульон, лук репчатый, морковь, куркума, чеснок, барбарис, зира, подсолнечное масло

Сосиски отварные, 250 г

Сосиски молочные отварные

A top-down view of a dark grey slate plate filled with several skewers of grilled meat. The meat is browned and glistening. The skewers are garnished with fresh green rosemary sprigs. In the top left corner, there are two bright green lime wedges. In the bottom right corner, there are several slices of red chili pepper. The plate is scattered with small white seeds, likely sesame. A small glass of red sauce is visible in the top left corner. The overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the food.

ШАШЛЫКИ

ШАШЛЫКИ

Шашлык из свиной шейки, 100 г

Шея свиная, лук, лимон, перец черный молотый, соль

Шашлык из свиной вырезки, 100 г

Вырезка свиная, лук, лимон, перец черный молотый, соль

Шашлык из телятины, 100 г

Телятина, лук, лимон, перец черный молотый, соль

Шашлык из говяжьей вырезки, 100 г

Вырезка говяжья, лук, лимон, перец черный молотый, соль

Шашлык из бараньей корейки, 100 г

Баранья корейка, лук, лимон, перец черный молотый, соль

Шашлык из куриного филе, 100 г

Куриная грудка, лук, перец черный молотый, соль

Шашлык из куриных крылышек, 100 г

Крылья куриные, лук, перец черный молотый, соль

Шашлык из куриного бедра, 100 г

Бедро куриное, лук, перец черный молотый, соль

Шашлык из филе индейки, 100 г

Филе индейки, лук, лимон, перец черный молотый, соль

Шашлык из сёмги, 100 г

Сёмга, лимон, перец черный молотый, соль

Люля-Кебаб из баранины, 100 г

Фарш из баранины, лук, перец черный молотый, соль

Люля-Кебаб из говядины, 100 г

Фарш из говядины, лук, перец черный молотый, соль

Шашлык из овощей, 100 г

Помидор, болгарский перец, шампиньоны, цукини, баклажан, лук, лимон, перец черный молотый, соль



САЛАТЫ

САЛАТЫ

Салат Винегрет, 100 г

Свекла, морковь, картофель, горошек консервированный, соленый огурец, лук репчатый, подсолнечное масло

Салат из свежих овощей, 100 г

Помидор, огурец, лук, зелень, подсолнечное масло

Салат Витаминный, 100 г

Капуста белокочанная, морковь, подсолнечное масло

Салат из свеклы, 100 г

Свекла, чеснок, майонез

Салат с фасолью, 100 г

Фасоль консервированная, сухарики, зелень, чеснок, майонез

Салат Оливье, 100 г

Морковь, картофель, яйца, горошек консервированный, колбаса вареная, огурцы соленые, зелень, майонез

Салат Крабовый, 100 г

Крабовые палочки, кукуруза консервированная, яйца, огурец свежий, зелень, майонез

Салат Цезарь с курицей, 100 г

Салат Айсберг, куриное филе, помидоры черри, сухарики, соус «Цезарь», сыр Пармезан

Салат Греческий, 100 г

Маслины, помидоры, огурцы, перец болгарский, лук красный, сыр Фетаки, оливковое масло



ЗАКУСКИ И ЗАВТРАКИ

ЗАКУСКИ

Капуста квашенная, с красным луком и зеленью, 100 г

Капуста квашенная, красный лук, зелень, масло подсолнечное

Слабосоленая селёдка с картофелем, 100 г

Селёдка, картофель, лук

Рулетики из ветчины, 100 г

Ветчина, сыр, чеснок, майонез, зелень

Рулетики из баклажан, 100 г

Баклажан, сыр, чеснок, майонез, зелень

Свежие овощи, 100 г

Помидор, огурец, зелень

ЗАВТРАКИ

Яичница с сосисками, 200 г

Яйца, сосиски, масло подсолнечное

Яичница с колбасой и помидорами, 200 г

Яйца, колбаса, помидор, масло подсолнечное

Омлет классический, 200 г

Яйца, масло подсолнечное

Блинчики со сметаной, 200 г

Тесто дрожжевое, сметана, масло подсолнечное

Гречневая каша с молоком, 200 г

Гречневая крупа, молоко, сахар, сливочное масло

Рисовая каша с молоком, 200 г

Рис, молоко, сахар, сливочное масло

Овсяная каша с молоком, 200 г

Овсяная крупа, молоко, сахар, сливочное масло

Пшеничная каша с молоком, 200 г

Пшеничная крупа, молоко, сахар, сливочное масло

Манная каша с молоком, 200 г

Манная крупа, молоко, сахар, сливочное масло

The image shows four triangular sandwiches, likely club sandwiches, arranged on a light-colored wooden cutting board. Each sandwich is held together by a wooden skewer. The sandwiches are filled with layers of bread, lettuce, tomato, and meat. The background is dark and out of focus. A semi-transparent dark overlay covers the entire image, with the word 'СЭНДВИЧИ' centered in white. At the bottom, there is a thin green horizontal line and the 'ABA-CATERING' logo in the bottom right corner.

СЭНДВИЧИ

СЭНДВИЧИ

Бутерброд с овощами, 50 г

Хлеб белый, огурец, помидор

Бутерброды с килькой, 50 г

Хлеб черный, килька консервированная, огурец соленый, масло подсолнечное

Бутерброд со шпротами, 50 г

хлеб черный, шпроты консервированные, огурец соленый, яйцо

Бутерброд с сыром, 50 г

Хлеб белый, сыр

Бутерброд с колбасой, 50 г

Хлеб белый, колбаса

Бутерброд с салом, 50 г

Хлеб черный, сало, соленый огурец, чеснок

Бутерброд с ветчиной, 50 г

Хлеб белый, ветчина

Бутерброд с сёмгой, 50 г

Хлеб белый, сёмга, масло сливочное

Сэндвич с овощами, 80 г

Поджаренный тостовый хлеб, помидор, огурец, листья салата

Сэндвич с курицей, 80 г

Поджаренный тостовый хлеб, филе курицы, листья салата, маринованный огурец, помидор

Сэндвич с ветчиной и сыром, 80 г

Поджаренный тостовый хлеб, ветчина, сыр, листья салата, маринованный огурец, помидор

Сэндвич с бужениной, 80 г

Поджаренный тостовый хлеб, буженина, сыр, листья салата, маринованный огурец, помидор

Сэндвич с колбасой, 80 г

Поджаренный тостовый хлеб, колбаса, сыр, листья салата, маринованный огурец, помидор

Сэндвичи с сёмгой, 80 г

Поджаренный тостовый хлеб, сёмга, сыр, листья салата



ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

ВЫПЕЧКА

Пироги в ассортименте, 1000 г

С курицей, сыром, грибами, вишней, зеленью, картофелем, сыром, шпинатом, фасолью, капустой, говядиной, овощами гриль, курицей, горбушей, брокколи, ветчиной, куриной грудкой, шампиньонами, тыквой, нутеллой и бананом, творогом и вишней, лесной ягодой, клубникой и творогом, яблоком, рыбой хек, шпинатом и брокколи, рубленой бараниной, том ям с морепродуктами, лососем, рубленой говядиной

Пирожки в ассортименте, 50 г

С капустой, картофелем, рисом и яйцом, картошкой и грибами, мясом, вишней

Сосиска в тесте, 50

г

Лепёшка, 50 г

ДЕСЕРТЫ

Эклер крем-брюле, 40 г

Эклер с заварным кремом, 40 г

Эклер со сгущенным молоком, 40 г

Кольцо с творожным кремом, 30 г

Пирожное Картошка, 25 г

A wooden tray holds three glass cups of tea. The left cup contains a light yellow tea, the middle cup a dark brown tea, and the right cup a deep red tea. Scattered around the cups are fresh ingredients: a bunch of green mint leaves, several slices of ginger, and a bundle of cinnamon sticks tied with a white string. Loose tea leaves are also scattered on the tray. The background is a dark wooden surface.

НАПИТКИ

НАПИТКИ

Чай чёрный с лимоном, 200 г

Чай чёрный, вода, лимон

Чай зелёный, 200 г

Чай зелёный, вода, лимон

Кофе чёрный, 200 г

Кофе чёрный молотый, вода

Кофе с молоком, 200 г

Кофе чёрный молотый, вода, молоко

Морс в ассортименте, 200 г

Клюквенный, малиновый, брусничный

Компот из сухофруктов, 200 г

Сухофрукты, сахар, вода

Лимонад Домашний, 200 г

Минеральная газированная вода, лимон, сахар

Глинтвейн безалкогольный, 200 г

Сок вишнёвый, вода, сахар, апельсин, корица, бадьян, имбирь, гвоздика, кардамон

Сок в ассортименте, 200 г

Вишнёвый, яблочный, апельсиновый, виноградный, ананасовый

Минеральная вода, 500 г

Газированная, негазированная

03. ВСЁ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЯ

МЕБЕЛЬ

Организация большинства мероприятий не обходится без мебели. Её закупка обойдется довольно дорого, потому более разумным решением является аренда. В каталоге компании представлен широкий выбор мебели для кейтеринга: столы, стулья, передвижные столики и многое другое.



Стол «Коктейльный»



Стол «Коктейльный» VIP



Стол бочка



Стол армейский
деревянный «Камуфляж»



Стол для кейтеринга



Лавка деревянная

ШАТРЫ

Каждый шатер может заменить павильон для торговли едой, сувенирами, игрушками и другими товарами. В каталоге нашей компании представлен богатый выбор для жаркого и холодных сезонов. Наша компания – ваш надежный поставщик качественных шатров для любых мероприятий. У нас действуют низкие цены и специальные предложения для постоянных клиентов.



Шатер малый



Шатер «Милитари»



Шатер «Хохлома»



Шатер «Избушка»



Шатер «Ковбойский»



Шатер армейский

ДЕКОРАЦИИ

Декорации давно перестали быть строго сценическим атрибутом. Сегодня они незаменимы при организации различных мероприятий и торжеств. С декорацией можно быстро создать атмосферу настоящего праздника и задать нужный настрой мероприятия. Мы готовы предоставить любые декорации: в наличии имеются надувная сцена, атрибутика для свадебных и корпоративных фотосессий, художественный декор и многое другое.



Флагшток с подъемным механизмом



Флагшток на 5 флагов



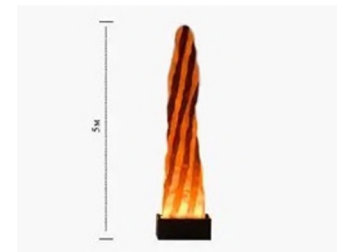
Флаг-виндер



Сценический навес



Имитация пламени



Георгиевское пламя

ПРОВЕДЁННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



ПРОВЕДЁННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



СРЕДИ НАШИХ КЛИЕНТОВ



A photograph of an outdoor catering station. In the foreground, a staff member wearing a green patterned shirt, a dark cap, and black gloves is serving food from several large stainless steel trays. The trays contain various dishes, including what appears to be fried chicken or meat. In the background, several people are visible, including a man in a blue patterned polo shirt and a blue cap, and a woman in a blue and white patterned shirt. The scene is set under a canopy or tent structure.

АВА-CATERING

**ПОЛЕВАЯ КУХНЯ НА ВАШЕМ
МЕРОПРИЯТИИ**