

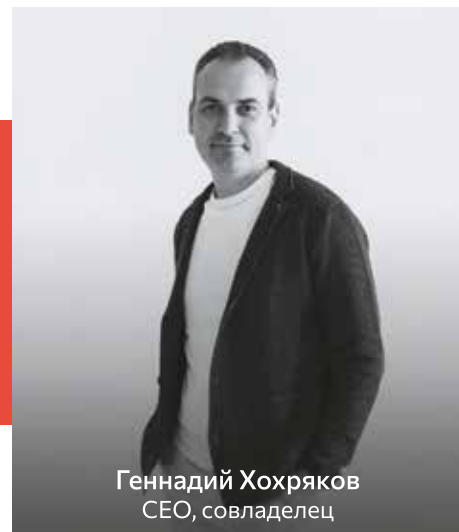


2026

КОМАНДА CORSO



Мирослав Валла
Основатель Corso, совладелец



Геннадий Хохряков
CEO, совладелец



Алексей Прудников
Шеф-повар





Екатерина Майорова
Руководитель команды продаж



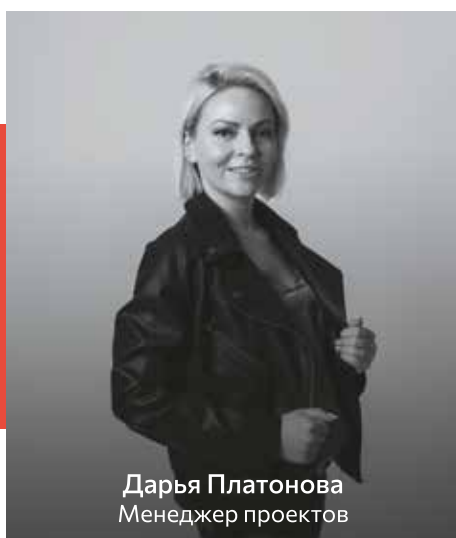
Алина Романова
Директор по развитию



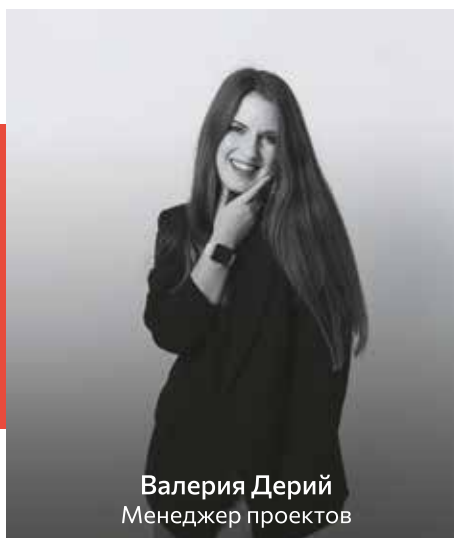
Виталий Рубцов
Руководитель банкетной службы



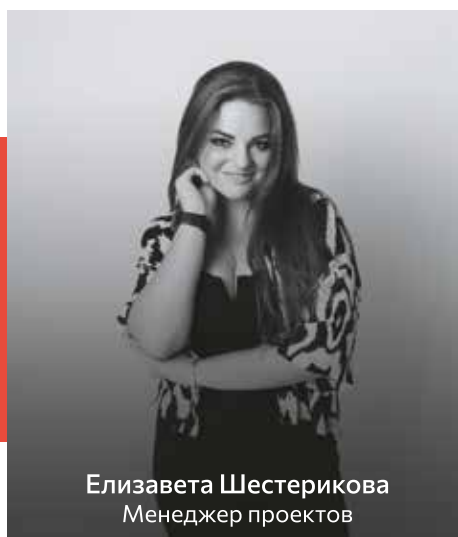
Наталья Тарасова
Шеф-кондитер



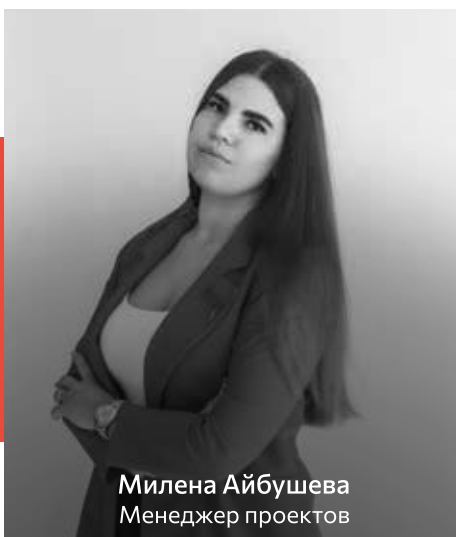
Дарья Платонова
Менеджер проектов



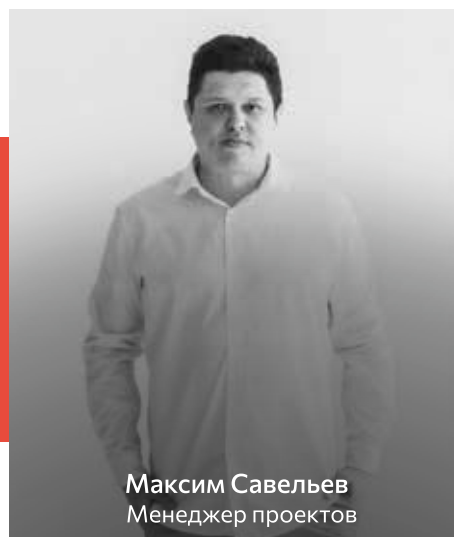
Валерия Дерий
Менеджер проектов



Елизавета Шестерикова
Менеджер проектов



Милена Айбушева
Менеджер проектов



Максим Савельев
Менеджер проектов

НАШИ УСЛУГИ:



ПЛОЩАДКИ	5	КОНДИТЕРСКАЯ CORSO	23
КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	7	ВЫЕЗДНЫЕ БАРЫ	25
ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	9	СОСТАIL BUS	27
ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	11	ДОСТАВКА ГОТОВЫХ ФУРШЕТНЫХ БЛЮД	29
СВАДЕБНЫЙ КЕЙТЕРИНГ	13	ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ	30
БАНКЕТЫ И ГАЛА-УЖИНЫ	15	СТАНЦИИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	31
ПРИМЕР МЕНЮ БАНКЕТА	17	МАСТЕР КЛАССЫ	33
ФУРШЕТЫ	19	КЕЙСЫ	35
ПРИМЕР МЕНЮ ФУРШЕТА	21	КОНТАКТЫ	42



ПЛОЩАДКИ

30 +

ПАРТНЁРСКИХ
ПЛОЩАДОК

300 +

ПЛОЩАДОК
В НАШЕЙ БАЗЕ

Наши партнерские площадки:

Летние площадки:

- Усадьба Остафьево
- Поляна Country Club
- Остров любви
- Золотой лев
- Tenzor Sailing Club

Особняки:

- Особняк на Волхонке
- Усадьба Роден
- Дом Смирнова
- K-CLUB
- Zhavoronki Event Hall

Лофты:

- Faktura#1913
- IRRI Loft
- Archi Loft
- Svoy loft

Бизнес - площадки:

- Манеж
- Цифровое
Деловое Пространство
- Среда возможностей
- Воробьёвы Холл



ОСОБНЯК НА ВОЛХОНКЕ



К - CLUB



ЗОЛОТОЙ ЛЕВ



МАНЕЖ



19

КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Кейтеринг Corso – ваш надежный партнер для проведения различных мероприятий. Мы всегда обеспечим высокий уровень мероприятия своим безупречным сервисом и качеством наших блюд.

Поможем вам с организацией:

- Новогоднего корпоратива
- Празднования 23 февраля и 8 марта
- Профессиональных праздников
- Кейтеринг для летних teambuilding
- Кейтеринг на конференцию или переговоры
- Кейтеринг на выставочный стенд
- Работа в VIP-переговорных с предоставлением отдельного персонала

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



Мы являемся участником закупок на Портале Поставщиков. Участвуем в госзакупках по законам 44-ФЗ и 223-ФЗ



Работа по договору с возможностью постоплаты



Работаем с НДС



Дегустации меню в нашем шоу-руме



Специальные скидки для личных заказов сотрудников компании

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Компания Corso может предложить вам кейтеринг для организации деловых мероприятий, таких как: семинары, конференции, выставки, тренинги, презентации, встречи с клиентами и т.д.

Поможем вам с организацией:

- Кейтеринг на презентацию
- Кейтеринг на конференцию или переговоры
- Кейтеринг на выставочный стенд

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



Мы являемся участником закупок на Портале Поставщиков. Участвуем в госзакупках по законам 44-ФЗ и 223-ФЗ



Работа по договору с возможностью постоплаты



Работаем с НДС 22%



Дегустации меню в нашем шоу-руме



Специальные скидки для личных заказов сотрудников компании





ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Хотите отпраздновать годовщину свадьбы ваших родителей, детский день рождения на 10 человек, или же это свадьба на 400 человек? Компания Corso поможет вам наслаждаться праздником и не беспокоиться об угощении гостей.

Наши профессиональные повара и официанты, с удовольствием помогут вам создать уникальную атмосферу и сделать праздник незабываемым. Нам важно, чтобы вы и ваши гости чувствовали себя комфортно и наслаждались праздником.

Поможем вам с организацией:

- Свадьбы
- Дня рождения
- Юбилея
- Детского дня рождения
- Выпускного

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



Дегустация выбранного меню



Стилизация подачи блюд и формы персонала в соответствии со стилистикой вашего мероприятия



Собственный кондитерский цех и дегустация начинок для торта



Банкетная полиграфия: печать меню и табличек для рассадки гостей

СВАДЕБНЫЙ КЕЙТЕРИНГ

Corso Кейтеринг признан лучшим кейтерингом для организации свадебных мероприятий. Это подтверждено неоднократными свадебными премиями и премиями «лучший свадебный кейтеринг». Также нашими партнерами являются лучшие свадебные агентства и самые востребованные свадебные площадки.

Мы работаем с лучшими свадебными агентствами:



WEDDING
-agency-



Ivory Story
WEDDING AGENCY



VOZDUKH
WEDDING AGENCY



IBM
WEDDINGS
& EVENTS



DUBOVA
events



svadoerry



VINOGRADOVA
EVENT



BOW WEDDINGS



ALMOST MARRIED
WEDDING AGENCY



BOYAROV
Weddings



CELEBRATE IT



MŌMENTO



POLOTNO





БАНКЕТЫ И ГАЛА-УЖИНЫ

Пожалуй, это направление является у нас самым востребованным. Кейтеринг в данном случае предполагает рассадку гостей за столами. Данный вариант станет самым подходящим, если планируется, что на мероприятии будет не просто небольшой фуршет, а полноценная подача с разными блюдами.



БАНКЕТЫ И ГАЛА-УЖИНЫ

ВАРИАНТ ТИПОВОГО БАНКЕТНОГО МЕНЮ

Банкет на **100 персон** | Сумма на персону **8 100Р** | выход на персону **1130 грамм/1100 мл.**

Welcome:

- Канапе креветка васабидайконом
- Мусс из голубого сыра на чипсе из свеклы с маринованным яблоком
- Шашлычок из антипасты
- Ананас на гриле с моцареллой и боккончини
- Утиная грудка с грушей
- Парма на дынном макарони

Холодные закуски:

- Ассорти из сыров с медом, виноградом и фруктовым конфитюром
- Овощное ассорти
- Мясное ассорти
- Пате из куриной печени
- Гравлакс из лосося с апельсином и вяленым черри

Закуски в стол:

- Баклажаны гриль с артишоками, сушёными на солнце томатами и соусом песто
- Инжир с моцареллой, бальзамическим соусом и мёдом

Хлеб:

- Хлебная корзина

Салаты:

- Салат с креветками, авокадо, рукколой и лимонной заправкой
- Салат с чипсами из бекона, картофеля, сельдерея с козьим сыром
- Салат с запеченной свёклой, сыром Фета, рукколой, кедровыми орешками и соусом песто

Горячие закуски:

- Блинный мешочек с семгой
- Блинный мешочек с уткой

Горячие блюда:

- Медальон из говядины с беби картофелем, черри конфи и соусом имбирный деми глянс
- Лосось на гриле с салатом из сладкого горошка, свежего шпината, цукини гриль, соевыми ростками и апельсиновой заправкой

Десерты:

- Фруктовая тарелка
- Чизкейк с малиной Corso
- Пирожное кофе пекан
- Черничное пирожное
- Пирожное вишня-миндаль

Напитки на весь день:

- Морс домашний клюквенный
- Домашний лимонад классический
- Минеральная вода без газа
- Минеральная вода с газом

Горячие напитки:

- Кофе кейтеринг Nespresso
- Чай в ассортименте

Аренда оборудования и посуды:

- Посуда, необходимая для сервировки, текстиль, стекло, коктейльные столы

Персонал:

- 1 менеджер
- 10 официантов
- 4 повара



ФУРШЕТЫ



СЕРВИРОВКА ФУРШЕТА

BLACK CUBES



TRANSPARENT



IRON BUBBLES



HI - TECH



WOODEN





ВАРИАНТ ТИПОВОГО ФУРШЕТНОГО МЕНЮ

Фуршет на **100 персон** | Сумма на персону **6 100Р** | выход на персону **630 грамм/1200 мл.**

Канapé:

- Креветка с лаймом на подушечке из слоёного теста
- Карамельный лосось с нори и фиалками
- Мраморный ростбиф в нори с икрой из бальзамика
- Утиная грудка с грушей
- Камамбер с ежевикой на вилке
- Фрукты на шпажке

Мини-брускетты и кростини:

- Мини-брускетта с пармской ветчиной
- Мини-брускетта с лососем, сливочным кремом и луком чайвс
- Мини-брускетта с запеченными овощами-гриль и оливковой тапенадой

Салаты в стеклянных баночках:

- Салат с куриной грудкой гриль, цуккини, соусом песто и свежим базиликом
- Деревенский салат с обжаренным лососем, картофелем и шпинатом
- Салат с запечёнными овощами, свежим шпинатом и семенами тыквы

Горячие закуски:

- Мини-шашлычок куриный, маринованный с чили и кинзой
- Шашлычок из креветок с мятой и лаймом
- Овощи гриль с йогуртовым соусом
- Запечённый картофель с розмарином

Десерты:

- Мини-пирожное шотландский мусс с малиной
- Чизкейк с малиной (форма квадрат)
- Медовик
- Лимонное пирожное

Напитки:

- Минеральная вода без газа
- Минеральная вода с газом
- Морс домашний клюквенный
- Домашний лимонад классический

Горячие напитки:

- Кофе кейтеринг Nespresso
- Чай в ассортименте

Аренда оборудования и посуды:

- Посуда, необходимая для сервировки, текстиль, стекло, коктейльные столы

Персонал:

- 1 менеджер
- 4 официанта
- 3 повара

КОНДИТЕРСКАЯ CORSO

Десертные наборы с доставкой от кондитерской Corso. Мы предлагаем вкуснейшие, небанальные десерты для ваших гостей.

Помимо десертов, изготовим торт для вашего мероприятия. Наши профессиональные кондитеры реализуют любой эскиз, который вы предложите, а также проведут дегустацию начинок в собственном шоу-руме, чтобы вы смогли выбрать самую вкусную для своего торта.

- Реализуем любую задумку
- Проведем дегустацию начинок
- Мы не используем мастику для декорирования наших тортов
- Ярусные торты с разными начинками
- Доставка до адреса в холодильнике
- Подача и сервировка с тележкой для торта, фейерверками и тарелочками



Варианты начинок торта:

Шоколадные начинки:

- **Кофе-пекан**
пан де жен кофейный, начинка ваниль-пекан, кофейный мусс на основе молочного шоколада
- **Три шоколада**
мусс белый шоколад, мусс молочный шоколад, мусс темный шоколад
- **Шоколад-карамель**
«пан де жен» шоколадный бисквит на основе марципана, ганаш карамель, шоколадный мусс

Ягодно - фруктовые начинки:

- **Малина - лайм**
бисквит «дакуаз» кокос, «джоконда» миндальный бисквит, мусс малина, мусс лайм с добавлением малины
- **Малина - кокос**
крем малина, конфит малина, бисквит дакуаз кокос, мусс кокосовый с добавлением ореха
- **Клубника - белый шоколад - базилик - лайм**
мусс белый шоколад, конфит клубника-базилик-лайм
- **Вишня - миндаль**
начинка конфит вишня, мусс миндальный на основе марципана, с фундучным дакуазом

- **Манго - маракуйя**
начинка двойная: конфит манго-маракуйя с кусочками манго, ванильной намелакой, миндальный дакуаз с хрустиной из вафельной крошки, на основе мусса маракуйя с добавлением белого шоколада
- **Чизкейк с малиной**
конфит малина, мусс на основе творожного крема, прослойка бисквит «опера» на основе миндальной пудры и сливочного масла и хрустящий слой на основе «фундучные песочки» с добавлением вафельной крошки

Классические начинки:

- **Красный бархат**
бисквит красный бархат, прослойка клубника и крем-чиз
- **Медовик**
масляный и сметанный крем
- **Морковный**
бисквит морковный с добавлением специй и фундука, пропитанный ромовым пуншем и крем на основе творожного сыра с добавлением натурального экстракта ванили

Тарталетки (до 55 см):

- **Чизкейк с малиной**
конфит малина, мусс на основе творожного крема, прослойка бисквит «Опера» на основе миндальной пудры и сливочного масла с добавлением вафельной крошки
- **Вишня-фисташка**
конфит вишня с кусочками вишни, взбитый фисташковый ганаш, бисквит миндальный и хрустина на основе белого шоколада, фундучного теста и вафельной крошки
- **Банан-малина**
конфит банан, взбитый малиновый ганаш, миндальный бисквит и хрустина на основе белого шоколада, фундучного теста и вафельной крошки



ВЫЕЗДНЫЕ БАРЫ

Организуем бар на вашем стенде или мероприятии, предоставив профессиональных барменов, которые приготовят и подадут напитки вашим гостям.

Бар может быть наполнен в соответствии с вашими предпочтениями и требованиями, а также может быть брендирован в соответствии с логотипом и стилистикой вашей компании.

К вашим услугам:

Безалкогольные бары:

- Кислородный бар
 - Чайный бар
 - Кофейный бар
 - Молочный бар
- Лимонадный бар
 - Фреш бар
 - Смузи бар
- Горячий шоколад/какао
 - Детокс бар

Шоу-бары:

- Бармен-шоу
- Винное казино
- Пивное казино
- Виски казино
- Пирамида шампанского
 - Кальянный бар
- Самогонная бар-станция
- Дегустация шампанского

Алкогольные бары:

- Классический бар
 - Нео-бар
- Молекулярный бар
 - Пивной бар
 - Ледяной бар
 - Русский бар
 - Пляжный бар
 - Глинтвейн бар
 - Азотный бар







COCKTAIL BUS

CocktailBus — это уникальный выездной бар, созданный на основе легендарного автомобиля Barkas 1964 года выпуска. Сочетая в себе современные технологии и ретро стиль, CocktailBus станет главным местом притяжения Ваших гостей.

CocktailBus на вашем мероприятии это:

- Уникальная концепция
- Необычный дизайн
- Профессиональные бармены
- Дополнительная фотозона
- Широкие возможности по брендированию автобуса
- Различные варианты по выбору формы персонала

ФУД-ТРАКИ ОТ CORSO

Фермерский трицикл – оригинальное решение для прилавка с продукцией или стойки на мероприятии.



ДОСТАВКА ГОТОВЫХ ФУРШЕТНЫХ БЛЮД

Кейтеринг в формате доставки - не новая, но как никогда актуальная услуга. Проработанные профессиональной командой фуршетные наборы CORSO - готовое решение без ущерба ассортименту и качеству.

- Заказ за 24 часа
- Доставка в рефрижераторах
- Эстетичные одноразовые подносы и ложементы
- Тематические и сезонные предложения



ТЕМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Предлагаем широкий ассортимент блюд под любые поводы.

- 8 марта
- 23 февраля
- Пасхальные куличи
- Halloween
- Новый год



СТАНЦИИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Работа повара всегда привлекает внимание гостей мероприятия. Повара с удовольствием рассказывают историю создания блюд или ингредиентов, общаясь с гостями.

С огнем в сердце

- Станция на жаровне Офир
- Ассорти колбасок на гриле
- Пицца из печи
- Анимация по приготовлению бургеров
- Плов в казане из риса Девзира с бараниной, горохом нут и традиционными специями
- Барашек на вертеле

Европейская гастрономия

- Хамон Serrano Reserva 7кг/
Хамон Iberico De Bellota 8кг
- Доска деликатесов Corso
- Привоз (буфет в стиле СССР)
- Станция с мини брускеттами
- Станция с паштетами
- Салат-бар
- Крем-борщ в пшеничной булочке
- Раклет с картофелем и овощами

Кондитерская анимация

- Азотное мороженое
- Дегустация шоколада
- Станция «Клубника фламбе» с мороженым
- Венские вафли станция
- Ягодные рожки
- Гонконгские вафли

Уникальные подачи Corso

- Стена из пончиков
- Ассорти закусок на вилке
- Фондю с маршмеллоу

Холодные, как лёд

- Raw Bar
- Устрицы на льду
- Строганина из Муксуна с морской солью
- Суши-станция

Main course

- Баранья нога, запечённая с тимьяном
- Паэлья с морепродуктами
- Ризотто с белыми грибами и луком порей в головке сыра
- Анимация по приготовлению пасты в головке сыра
- Станция с лососем «По-скандинавски»
- Станция с утиной грудкой фламбе
- Станция с ростбифом

Street food

- Чуррос
- Роллы в тортилье
- Блинная станция
- Такос
- Кесадилья
- Анимационное приготовление лапши wok
- Хот Доги
- Durum
- Кумпир по-стамбульски
- Фри в конусе «а-ля амстердам»
- Поке боул станция



ХАМОН С ДЫНЕЙ И ЛИСТИКАМИ МЯТЫ



УСТРИЦЫ НА ЛЬДУ



СТАНЦИЯ НА ЖАРОВНЕ ОФИР



ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ



АЗОТНОЕ МОРОЖЕНОЕ



Холодные:

- Тартар из рыбы или морепродуктов
- Брускетты или тапас
- Холодная закуска из арбуза с козьим сыром и мятным песто
- Открывание устриц
- Классический клуб-сэндвич с яйцом и беконом

Салаты:

- Цезарь с курицей или с креветками
- Салат с креветками и авокадо
- Баклажаны с бакинскими томатами и сыром страчателла
- Деревенский салат с обжаренным лососем и картофелем

Горячее:

- Бургеры с говядиной, курицей или фалафелем
- Стейки
- Паста
- Ризотто с белыми грибами
- Пельмени классические

- Буйабес с морепродуктами
- Дурум с лисичками или с бараниной
- Кесадила с курицей или креветками

Десерты:

- Азотный сорбет или мороженое
- Мильфей со свежими ягодами
- Клубника в шоколаде

Детские:

- Римская пицца
- Мини-бургеры
- Жареное мороженое
- Мини-шаурма из лепешки роти

КЕЙСЫ

КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Юбилей компании

Формат:	банкет
Количество гостей:	420
Площадка:	Барвиха Luxury Village
Заказчик:	ТРАНСРЕСУРС



Яндекс.Пикник

Формат:	индивидуальные боксы и демонстрационные станции
Количество гостей:	4 500
Площадка:	
Заказчик:	Яндекс

Новогоднее корпоративное мероприятие в театре

Формат:	фуршет с кулинарными станциями
Количество гостей:	2000
Площадка:	Музыкальный театр им. К.С.Станиславского и В.И.Немировича-Данченко
Заказчик:	КРОК



Корпоративное мероприятие для Инфосистемы Джет

Формат:	кулинарные станции в стиле BBQ
Количество гостей:	400
Площадка:	Villa Volga, Конаково, Тверская обл.
Заказчик:	Ифосистемы Джет



Новогодний банкет для компании ПАО ГМК Норильский никель

Формат:	банкет
Количество гостей:	720
Площадка:	Экспоцентр, г. Москва
Заказчик:	Норильский никель





Вечерний прием МКБ в рамках ПМЭФ. Санкт-Петербург

Формат:	фуршет
Количество гостей:	500
Площадка:	Новая Голландия, г. Санкт-Петербург
Заказчик:	МКБ

Национальная премия «Вызов»

Формат:	фуршет
Количество гостей:	400
Площадка:	Манеж
Заказчик:	Фонд Вызов



Ужин Dior

Формат:	гала-ужин
Количество гостей:	50
Площадка:	частный особняк
Заказчик:	Dior

Ночь пожирателей заявок

Формат:	фуршет с кулинарными станциями
Количество гостей:	150
Площадка:	Воробьёвы Холл



Серия гала-ужинов
для иммерсивного театрального
представления «Бар, которого нет»

Формат:	гала-ужин
Количество гостей:	800
Площадка:	Особняк на Волхонке
Заказчик:	Gastroshow

КЕЙСЫ

ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Воображариум.
Свадебное мероприятие
в стилистике циркового шоу

Формат: банкет

Количество гостей: 80

Площадка: Sky River

Организатор: To Be Love



Свадебный банкет в Sky River

Формат:	банкет
Количество гостей:	140
Площадка:	Sky River
Организатор:	Свадебная студия Beze

Свадебный банкет

Формат:	банкет
Количество гостей:	100
Площадка:	Усадьба Золотой Лев
Организатор:	Dubova Events



Банкет под открытым небом

Формат:	банкет
Количество гостей:	60
Площадка:	Поляна Country Club

Свадебный банкет

Формат:	банкет
Количество гостей:	150
Площадка:	Zhavoronki Event Hall





ЖДЕМ ВАС В НАШЕМ ШОУ-РУМЕ

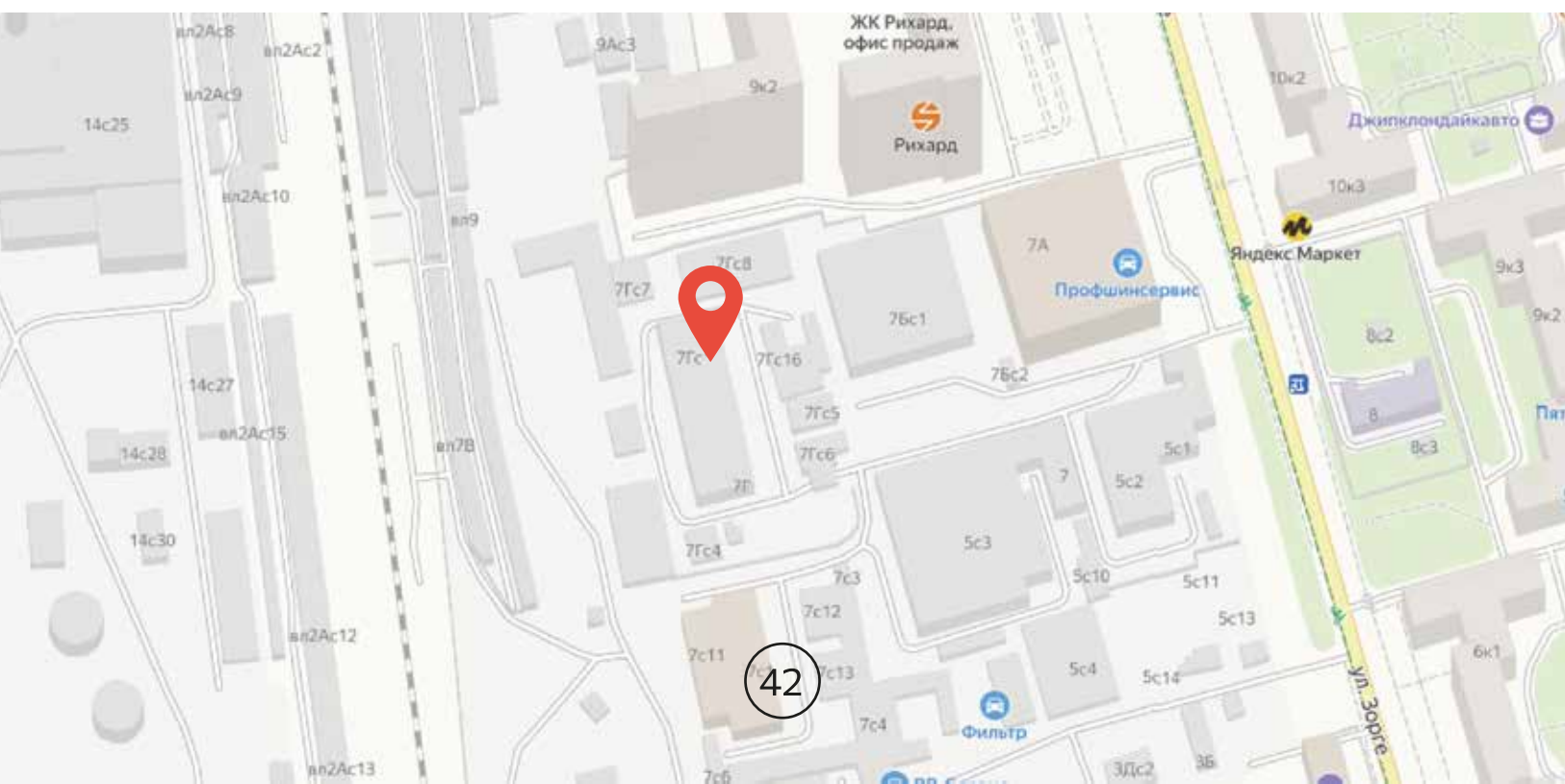
По всем вопросам:

+7 499 647-61-64

info@corsocatering.ru

corsocatering.ru

Москва, ул. Зорге, 7г



+7 499 647-61-64

info@corsocatering.ru

corsocatering.ru

Москва, ул. Зорге, 7г

