

Банкет Бизнес на 100 персон

4 800 руб. на персону

1 220 г. и 1 200 мл на персону

Европейская рассадка за круглые столы по 10 персон, итого 10 столов

Наименование	Кол-во, ед.	Выход, гр.
<u>Приветственный фуршет на сбор гостей</u>		
Розовый грейпфрут с моцареллой и мятой	50	15
Фруктовая шпажка (ананас, физалис, виноград)	50	15
Фруктовые шашлычки мини (ежевика, клубника, киви)	50	15
<u>Холодная анимация приготовлено шеф-поваром</u>		
Ассортимент домашних деликатесов: террин из домашней птицы, риег из лосося, рататуй по-провансальски, томаты черри, икра из баклажанов, мини-кекс из ветчины с сыром, мини-кекс с лимоном, мини-мадлен, деревенский хлеб (100 шт.)	1	3 000
<u>Банкет</u>		
<u>Холодные закуски (сервировка в стол)</u>		
Семга слабосоленая с редисом и огурцом на бородинском крекере	100	20
Брускетта с лососем и мягким сыром	100	30
Брускетта с пармой и мягким сыром	100	25
Профитролы с дор блю, печеной грушей и фисташками	100	30
Профитролы с пастой из лосося и красной икры	100	30
Блинный мешочек с мягким сыром и семгой	100	36
Блинный мешочек с пармской ветчиной и мягким сыром	100	36
Ассорти мясных деликатесов: вяленая говядина, карпаччо из индейки и курицы, говяжий язык, ростбиф	10	500
Ассорти рыбное (копченая осетрина, лосось и масляная рыба, лимон и зелень)	10	300
Ассорти соленьев (огурцы, томаты, артишоки, оливки, маслины)	10	300
Квартет сыров с ягодами, сухофруктами и орехами (мимолет, эдем, дор-блю, эмменталь сервируется с курагой, черносливом и инжиром, кедровыми орехами и фундуком с физалисом и виноградом)	10	300
Овощи «крудитэ»: болгарский перец, черри томаты, огурцы, морковь, цветная капуста, свежая зелень. соус: "блю-чиз", "коктейль", "сметанный с хреном"	10	600
Салат капрезе (моцарелла, томаты и песто из базилика, с кедровыми орешками и соусом бальзамический крем)	10	320
<u>Салаты (сервировка в стол)</u>		
Салат греческий с оливками и маслинами (томаты, свежий огурец, маслины, оливки, красный лук, болгарский перец, сыр "фета", оливковое масло)	10	500
Салат латук с коктейльными креветками, томатами, яблоками, огурцами и соусом карри	10	500
Салат тайский с говяжьей вырезкой и пикантным кило-сладким соусом	10	500
<u>Фуршетные горячие закуски (в обнос официантами)</u>		
Мини рулетки из сибаса с апельсином и печеным черри	100	100
<u>Горячие основные блюда (в обнос официантами)</u>		
Филе дорадо с пирамидкой из овощей и соусом вьерж	50	250
Каре ягненка с ароматным беби-картофелем	50	280

<u>Свежая выпечка (сервировка в стол)</u>		
Хлебный буфет (французский багет, ржаные булочки, гриссини, крекер, белые булочки, булочки со злаками)	10	800
<u>Десерты (сервировка в стол)</u>		
Ассорти мини-десертов (Баскское пирожное, Десерт " ПАВЛОВА", Десерт Медовик, Тарталетка с фруктами)	10	380
<u>Фрукты (сервировка в стол)</u>		
Фруктовая тарелка (ананас, киви, груши, клубника, физалис, мини бананы, виноград зеленый и чёрный, дыня, карамбола, кумкват)	8	1 250
<u>Напитки</u>		
Сок в ассортименте	20	1000
Лимонад из свежавыжатых соков и фруктов (Цитрус, Тархун)	40	1000
Минеральная негазированная вода Jervea	40	1000
Чай Гринфилд: черный, зеленый (лимон, сахар)	50	0,200
Кофе Эспрессо/Американо/Капучино (молоко, сахар)	50	0,200

Данное предложение рассчитано на организацию мероприятия в пределах МКАД продолжительностью не более 6 часов с окончанием не позднее 23.00.

Стоимость данного предложения может измениться после просмотра места проведения мероприятия.

Цены не распространяются на период с 10 по 31 декабря.