

Банкет Бизнес на 150 персон

5 000 руб. на персону

1 250 г. и 1 200 мл на персону

Европейская рассадка за круглые столы по 10 персон, итого 15 столов

Наименование	Кол-во, ед.	Выход, гр.
Приветственный фуршет на сбор гостей		
Розовый грейпфрут с моцареллой и мятой	75	15
Фруктовая шпажка (ананас, физалис, виноград)	75	15
Фруктовые шашлычки мини (ежевика, клубника, киви)	75	15
Холодная анимация приготовлено шеф-поваром		
Ассортимент домашних деликатесов: террин из домашней птицы, риег из лососей, 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
Дегустация Пармской ветчины, тосты	1	4 000
Тажин в ассортименте: гуакомоль, тарам, баклажанная икра, тапенад, пюре из артишоков, хумус, хрустящий хлеб в ассортименте и овощные чипсы (200 шт.)	1	3 000
Банкет		
Холодные закуски (сервировка в стол)		
Профитролы с дор блю, печеной грушей и фисташками	150	30
Профитролы с пастой из лосося и красной икры	150	30
Семга слабосоленая с редисом и огурцом на бородинском крекере	150	20
Брускетта с лососем и мягким сыром	150	30
Брускетта с пармой и мягким сыром	150	25
Блинный мешочек с мягким сыром и семгой	150	36
Блинный мешочек с пармской ветчиной и мягким сыром	150	36
Ассорти мясных деликатесов: вяленая говядина, карпаччо из индейки и курицы, говяжий язык, ростбиф	15	500
Ассорти рыбное (копченая осетрина, лосось и масляная рыба, лимон и зелень)	15	300
Ассорти соленьев (огурцы, томаты, артишоки, оливки, маслины)	15	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)	15	300
Овощи «крудитэ»: болгарский перец, черри томаты, огурцы, морковь, цветная капуста, свежая зелень. соус: "блю-чиз", "коктейль", "сметанный с хреном"	15	600
Салат капрезе (моцарелла, томаты и песто из базилика, с кедровыми орешками и соусом бальзамический крем)	15	320
Салаты (сервировка в стол)		
Салат «цезарь» с тигровыми креветками и томатами черри с гренками	15	500
Салат греческий с оливками и маслинами (томаты, свежий огурец, маслины, оливки, красный лук, болгарский перец, сыр "фета", оливковое масло)	15	500
Салат тайский с говяжьей вырезкой и пикантным кило-сладким соусом	15	500
Фуршетные горячие закуски (в обнос официантами)		
Мини рулетики из сибаса с апельсином и печеным черри	150	100
Горячие основные блюда (в обнос официантами)		

Филе сибаса с пирамидкой из овощей и соусом виерж	75	250
Филе медальона из говядины с картофельным пюре и соусом порто	75	250
<u>Свежая выпечка (сервировка в стол)</u>		
Хлебный буфет (французский багет, ржаные булочки, гриссини, крекер, белые булочки, булочки со злаками)	15	800
<u>Десерты (сервировка в стол)</u>		
Ассорти мини-пирожных (Баскское пирожное, Десерт " ПАВЛОВА", Десерт Медовик, Тарталетка с фруктами)	15	380
<u>Фрукты (сервировка в стол)</u>		
Фруктовая тарелка (ананас, киви, груши, клубника, физалис, мини бананы, виноград зеленый и чёрный, дыня, карамбола, кумкват)	12	1 250
<u>Напитки</u>		
Сок в ассортименте	30	1000
Лимонад из свежавыжатых соков и фруктов (Цитрус, Тархун)	60	1000
Минеральная негазированная вода Jervea	60	1000
Чай Гринфилд: черный, зеленый (лимон, сахар)	75	0,200
Кофе Эспрессо/Американо/Капучино (молоко, сахар)	75	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.