

Банкет Премиум на 100 персон

6 000 руб. на персону

1 320 г. и 1 300 мл на персону

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

Наименование	Кол-во, ед.	Выход, гр.
Приветственный фуршет на сбор гостей		
Вяленые томаты с мини-моцареллой	50	15
Креветка с ананасом на пипетке с лимонным соусом	50	20
Розовый грейпфрут с моцареллой и мятой	50	15
Фруктовые шашлычки мини (ежевика, клубника, киви)	50	15
Фруктовые шашлычки мини (малина, клубника, ананас)	50	15
Холодная анимация приготовлено шеф-поваром		
Итальянская антипаста: маринованный артишок, маринованные шампиньоны, болгарский перец на гриле, пармская ветчина с дыней, хлеб «Гриссини» (200 шт.)	1	6 000
Банкет		
Холодные закуски (сервировка в стол)		
Профитроли с дор блю, печеной грушей и фисташками	80	30
Профитроли с пастой из лосося и красной икры	80	30
Семга слабосоленая с редисом и огурцом на бородинском крекере	80	20
Тарталетка с красной икрой	100	15
Тигровая креветка с артишоками и цуккини	80	25
Брускетта с лососем и мягким сыром	80	30
Брускетта с пармой и мягким сыром	80	25
Блинный мешочек с мягким сыром и семгой	80	36
Блинный мешочек с пармской ветчиной и мягким сыром	80	36
Ассорти колбас (салями, брауншвейгская, салями наполи, чоризо)	10	300
Ассорти соленьев (огурцы, томаты, артишоки, оливки, маслины)	10	300
Карпаччо - триптих из Сибаса, Лосося и Тунца	10	400
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
Салаты (сервировка в стол)		
Салат "нисуаз" (томаты, анчоусы, тунец, свежий огурец, зеленый лук, масло оливковое, редис красный, картофель отварной, маслины, каперсы)	10	400
Салат «цезарь» с тигровыми креветками и томатами черри с гренками	10	500
Салат греческий с оливками и маслинами (томаты, свежий огурец, маслины, оливки, красный лук, болгарский перец, сыр "фета", оливковое масло)	10	400
Салатный микс с запеченными шампиньонами с зеленым маслом, картофелем и копченой утиной грудкой	10	500
Горячие закуски (в обнос официантами)		
Тигровые креветки на гриле	100	90

<u>Горячие основные блюда (в обнос официантами)</u>		
Филе лосося гриль с соусом из фенхеля на пюре из картофеля и шпината	50	240
Медальоны из говяжьей вырезки с зеленой спаржей	50	250
<u>Свежая выпечка (сервировка в стол)</u>		
Хлебный буфет (французский багет, ржаные булочки, гриссини, крекер, белые булочки, булочки со злаками)	10	1 000
<u>Десерты (в обнос официантами)</u>		
Десерт Павлова (клубника фламбе)	50	100
Шоколадная тарталетка с маскарпоне, ежевикой, малиной и голубикой	50	15
<u>Фрукты (сервировка в стол)</u>		
Фруктовая тарелка (ананас, киви, груши, клубника, физалис, мини бананы, виноград зеленый и чёрный, дыня, карамбола, кумкват)	10	1 250
<u>Напитки</u>		
Сок в ассортименте	30	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.