

# Банкет Премиум на 150 персон

6 200 руб. на персону

1 340 г. и 1 300 мл на персону

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

Наименование	Кол-во, ед.	Выход, гр.
<b>Приветственный фуршет на сбор гостей</b>		
Вяленые томаты с мини-моцареллой	70	15
Креветка с ананасом на пипетке с лимонным соусом	70	20
Розовый грейпфрут с моцареллой и мятой	80	15
Фруктовые шашлычки мини (ежевика, клубника, киви)	75	15
Фруктовые шашлычки мини (малина, клубника, ананас)	75	15
<b>Холодная анимация приготовлено шеф-поваром</b>		
Дегустация Пармской ветчины, тосты	1	4 000
Итальянская антипаста: маринованный артишок, маринованные шампиньоны, болгарский перец на гриле, пармская ветчина с дыней, хлеб «Гриссини» (200 шт.)	1	6 000
<b>Банкет</b>		
<b>Холодные закуски (сервировка в стол)</b>		
Профитроли с дор блю, печеной грушей и фисташками	120	30
Профитроли с пастой из лосося и красной икры	120	30
Семга слабосоленая с редисом и огурцом на бородинском крекере	120	20
Тарталетка с красной икрой	150	15
Тигровая креветка с артишоками и цуккини	120	25
Брускетта с лососем и мягким сыром	120	30
Брускетта с пармой и мягким сыром	120	25
Брускетта с тигровой креветкой гуакомолом	120	20
Блинный мешочек с пармской ветчиной и мягким сыром	120	36
Ассорти колбас (салями, брауншвейгская, салями наполи, чоризо)	15	300
Ассорти соленьев (огурцы, томаты, артишоки, оливки, маслины)	15	300
Карпаччо - триптих из Сибаса, Лосося и Тунца	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
<b>Салаты (сервировка в стол)</b>		
Салат "нисуаз" (томаты, анчоусы, тунец, свежий огурец, зеленый лук, масло оливковое, редис красный, картофель отварной, маслины, каперсы)	15	400
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	400
Салатный микс с запеченными шампиньонами с зеленым маслом, картофелем и копченой утиной грудкой	15	500

<b><u>Горячие закуски (в обнос официантами)</u></b>		
Тигровые креветки на гриле с микро-зеленью	150	90
<b><u>Горячие основные блюда (в обнос официантами)</u></b>		
Филе лосося приготовленное с соусом белое вино с зеленой спаржей	75	280
Стейк из телятины в хворосте с кенийской фасолью	75	280
<b><u>Свежая выпечка (сервировка в стол)</u></b>		
Хлебный буфет (французский багет, ржаные булочки, гриссини, крекер, белые булочки, булочки со злаками)	15	1 000
<b><u>Десерты (в обнос официантами)</u></b>		
Десерт Павлова (клубника фламбе)	75	100
Шоколадная тарталетка с маскарпоне, ежевикой, малиной и голубикой	75	15
<b><u>Фрукты (сервировка в стол)</u></b>		
Фруктовая тарелка (ананас, киви, груши, клубника, физалис, мини бананы, виноград зеленый и чёрный, дыня, карамбола, кумкват)	15	1 250
<b><u>Напитки</u></b>		
Сок в ассортименте	45	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/Капуччино (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.