

Банкет Премиум на 50 персон

5 500 руб. на персону

1 330 г. и 1 200 мл на персону

Европейская рассадка за круглые столы по 10 персон, итого 5 столов

Наименование	Кол-во, ед.	Выход, гр.
<u>Приветственный фуршет на сбор гостей</u>		
Вяленые томаты с мини-моцареллой	25	15
Креветка с ананасом на пипетке с лимонным соусом	25	20
Розовый грейпфрут с моцареллой и мятой	25	15
Фруктовые шашлычки мини (ежевика, клубника, киви)	25	15
Фруктовые шашлычки мини (малина, клубника, ананас)	25	15
<u>Холодная анимация приготовлено шеф-поваром</u>		
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
<u>Банкет</u>		
<u>Холодные закуски (сервировка в стол)</u>		
Профитроли с дор блю, печеной грушей и фисташками	40	30
Профитроли с пастой из лосося и красной икры	40	30
Семга слабосоленая с редисом и огурцом на бородинском крекере	40	20
Тарталетка с красной икрой	50	15
Тигровая креветка с артишоками и цуккини	40	25
Брускетта с лососем и мягким сыром	40	30
Брускетта с пармой и мягким сыром	40	25
Блинный мешочек с мягким сыром и семгой	40	36
Блинный мешочек с пармской ветчиной и мягким сыром	40	36
Ассорти колбас (салями, брауншвейгская, салями наполи, чоризо)	5	300
Ассорти соленьев (огурцы, томаты, артишоки, оливки, маслины)	5	300
Карпаччо - триптих из Сибаса, Лосося и Тунца	5	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)	5	300
Овощи «крудитэ»: болгарский перец, черри томаты, огурцы, морковь, цветная капуста, свежая зелень. соус: "блю-чиз", "коктейль", "сметанный с хреном"	5	600
Салат капрезе (моцарелла, томаты и песто из базилика, с кедровыми орешками и соусом бальзамический крем)	5	320
<u>Салаты (сервировка в стол)</u>		
Салат "винченцо"(говядина, шампиньоны, картофель, мар.огурцы)	5	400
Салат "нисуаз" (томаты, анчоусы, тунец, свежий огурец, зеленый лук, масло оливковое, редис красный, картофель отварной, маслины, каперсы)	5	400
Салат греческий с оливками и маслинами (томаты, свежий огурец, маслины, оливки, красный лук, болгарский перец, сыр "фета", оливковое масло)	5	400
Салат руккола с тигровыми креветками, томатами черри, сыром пармезан и соусом итальянский винегрет	5	500

<u>Горячие закуски (в обнос официантами)</u>		
Мини шашлычки - тигровые креветки	50	90
<u>Горячие основные блюда РЫБА (в обнос официантами)</u>		
Филе сибаса с пирамидкой из овощей и соусом виерж	25	250
Каре ягненка с ароматным беби-картофелем	25	280
<u>Свежая выпечка (сервировка в стол)</u>		
Хлебный буфет (французский багет, ржаные булочки, гриссини, крекер, белые булочки, булочки со злаками)	5	800
<u>Десерты (в обнос официантами)</u>		
Панакота в розовой карамели с ягодами годжи	25	80
Тирамису Арабика в банке	25	80
<u>Фрукты (сервировка в стол)</u>		
Фруктовая тарелка (ананас, киви, груши, клубника, физалис, мини бананы, виноград зеленый и чёрный, дыня, карамбола, кумкват)	5	1 250
<u>Напитки</u>		
Сок в ассортименте	10	1000
Лимонад из свежавыжатых соков и фруктов (Цитрус, Тархун)	20	1000
Минеральная негазированная вода Jervea	20	1000
Чай Гринфилд: черный, зеленый (лимон, сахар)	25	0,200
Кофе Эспрессо/Американо/Капуччино (молоко, сахар)	25	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.