



Банкет Предложение на 50 персон

| Ассортиментный перечень | Кол-во | Выход (г) | Итого (г) |
|--|--------|-----------|-----------|
| Welcome | | | |
| Холодные закуски | | | |
| Профитроль со слабосоленой семгой и долькой лайма, 18г. | 25 | 18 | 450 |
| Канapé с ветчиной и сырным кремом, 18г | 25 | 18 | 450 |
| Канapé с ростбифом и корнишоном, 18г | 25 | 18 | 450 |
| Мини-брускетта с сырокопченой колбаской и свежим огурчиком, 25г | 25 | 25 | 625 |
| Сыр Камамбер со свежими фруктами и ягодами, 15г | 26 | 15 | 390 |
| Безалкогольные напитки | | | |
| Ягодный напиток домашнего приготовления, 200мл. | 50 | | |
| Банкет | | | |
| Холодные закуски | | | |
| Ассорти фермерских сыров (творожный сыр, домашняя брынза, сулугуни) в окружении спелых томатов и чипсами из французского багета, 90/50/50г | 20 | 190 | 3800 |
| Роза Британии (Филе слабосоленой семги, маринованная по фирменному рецепту с ржаными тостами на ложе тар-тара из овощей), 75/30/15г | 30 | 120 | 3600 |
| Мясные яства (сырокопченая колбаска, карбонад, балык сыровяленый), подается с крипсами, 120/50г | 22 | 170 | 3740 |
| Отварной язык с картофельными чипсами, Green-салатом, подается с хреном и горчицей, 80/25/5/10г | 22 | 120 | 2640 |
| Ростбиф, маринованный в ароматных травах, красном вине, подается с корнишонами, 90г | 20 | 90 | 1800 |
| Овощи натуральные (спелые томаты, свежие огурчики, сладкий перец, ароматная зелень), 150г | 22 | 150 | 3300 |
| Моцарелла с помидорами, соусом Песто и зеленым базиликом, 150г | 20 | 150 | 3000 |
| Фаршированные баклажаны грецким орешком и сыром в сочетании с Green - салатом и томатами Черри, 140г | 20 | 140 | 2800 |



SIXTEEN TONS CATERING

ШЕСТИНАДЦАТЬ ТОНН КЕЙТЕРИНГ

Салаты

| | | | |
|--|----|-----|------|
| Салат с морепродуктами, Green-салатом, спелыми томатами и сыром Грюйер, 150г | 20 | 150 | 2640 |
| Салат "Московский" с телятиной, языком и корнишонами, в сочетании с домашним майонезом, 150г | 25 | 150 | 4500 |
| Салат "Цезарь" с мясом птицы и чесночными гренками, 150г | 20 | 150 | 3000 |

Горячие закуски

| | | | |
|---|----|----|------|
| Жульен с мясом птицы и грибами, подается в блинном мешочке, 80г | 50 | 80 | 4800 |
|---|----|----|------|

Горячие блюда

| | | | |
|---|----|-----|------|
| Стейк из мурманского лосося с полумесяцем лимона и соусом тар-тар, 120/10/20г | 15 | 150 | 2250 |
| Медальоны из свинины с кисло-сладким соусом, 130/20г | 20 | 150 | 3000 |
| Стейк из индейки с ягодным соусом, 120/20г | 15 | 140 | 3500 |

Гарниры

| | | | |
|---------------------------------------|----|-----|------|
| Овощной рататуй, 150 г | 25 | 150 | 4500 |
| Картофель "Нуазет" с розмарином, 150г | 25 | 150 | 4500 |

Выпечка

| | | | |
|-----------------------|----|----|------|
| Хлеб ржаной/пшеничный | 50 | 30 | 1800 |
|-----------------------|----|----|------|

Безалкогольные напитки

| | | | |
|--|----|--|--|
| Ягодный напиток домашнего приготовления, 200мл | 50 | | |
| Кофе Американо/Эспрессо, 150 мл | 25 | | |
| Чай пакетированный в ассортименте, 180 мл | 25 | | |

Итого выход в граммах на одну персону составляет 1100,5

Стоимость меню на персону 5500.00руб

*Дополнительно рассчитывается обслуживание и логистические расходы