

**Банкетный менеджер****Дата:****Количество персон:****Заказчик:****Исполнитель:****Начало фуршета:****Начало мероприятия:*****Банкетное предложение на одну персону 1500******Холодные закуски:***

-Ассорти солений бочковых (капуста кваш., огурчики, перец соленый)	105
-Ассорти маринадов собств. приготовления (пикантная кр. капуста, свекла, морковь, чеснок)	105
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, морковь, редис, сельдерей, зелень)	100
-Рулет из трески с зеленью	20
-Скумбрия х/к	20
-Канане из балтийской сельди с картофелем Quattro	35
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с паприкой	20
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Рулетики из ветчины с воздушным сырным муссом	30
-Рулетики из баклажана с мягким сыром Фета	30

***Салаты:***

-Салат с копченой куриной грудкой Куриная грудка, корнишоны, томаты, кит. капуста, заправка провансаль	100
-Салат с макрелью, булгуром и свежим огурцом Макрель, булгур, свежий огурец, сливочная сырная заправка	100
-Салат Греческий Томаты, св. огурец, болгар. перец, оливки, брынза, бальзамическая заправка	100

***Горячее блюдо на выбор:***

-Хрустящее филе трески с картофельным кремом и соусом из шпината	120/120/50/20
-Куриная грудка Sous Vide с булгуром и кремом из зеленого горошка	120/100/30
-Медальоны из свиной вырезки с овощным хрустом и брусничным соусом	100/80/50

***Прочее:***

Тосты (из ржаного хлеба и батона)	2
-----------------------------------	---

***Напитки:***

Морс клюквенный	200
Вода с лимоном	0,5
Чай Lipton или кофе заварной	1

**Банкетный менеджер****Дата:****Количество персон:****Заказчик:****Исполнитель:****Начало фуршета:****Начало мероприятия:*****Банкетное предложение на одну персону 2000******Холодные закуски:***

-Ассорти солений бочковых (капуста кваш., огурчики, перец соленый)	105
-Ассорти маринадов собств. приготовления (пикантная кр. капуста, свекла, морковь, чеснок)	105
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, морковь, редис, сельдерей, зелень)	100
-Рулет из трески с зеленью	20
-Скумбрия х/к	20
-Профитроль с муссом из печени трески	20
-Канане из балтийской сельди с картофелем Quattro	35
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с паприкой	20
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Рулетики из ветчины с воздушным сырным муссом	30
-Ролл из лаваша с овощным жульеном и сливочным сыром	30
-Рулетики из баклажана с мягким сыром Фета	30

***Салаты:***

-Салат с копченой куриной грудкой Куриная грудка, корнишоны, томаты, кит. капуста, заправка провансаль	100
-Салат Кимчи с копченым кальмаром и фунчозой с кунжутным маслом и соевым соусом Кальмар копченый, фунчоза, св. огурец, морковь, имбирь, кунжут, соевый соус	100
-Салат Греческий Томаты, св. огурец, болгар. перец, оливки, брынза, бальзамическая заправка	100

***Горячая закуска:***

-Блинчик с грибным жульеном и сливочным соусом	100
--	-----

***Горячее блюдо на выбор:***

-Хрустящее филе трески с картофельным кремом и соусом из шпината	120/120/50/20
-Куриная грудка Sous Vide с булгуром и кремом из зеленого горошка	120/100/30
-Медальоны из свиной вырезки с овощным хрустом и брусничным соусом	100/80/50

***Прочее:***

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	1
--	---

***Напитки:***

Морс клюквенный	200
Вода с лимоном в графине	0,5
Чай Lipton или кофе заварной	1

**Банкетный менеджер****Дата:****Количество персон:****Заказчик:****Исполнитель:****Начало фуршета:****Начало мероприятия:****Банкетное предложение на одну персону 2500****Холодные закуски:**

-Ассорти солений бочковых (капуста кваш., огурчики, перец соленый)	105
-Ассорти маринадов собств. приготовления (пикантная кр. капуста, свекла, морковь, чеснок)	105
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, морковь, редис, сельдерей, зелень)	100
-Рулет из трески с зеленью	20
-Скумбрия х/к	20
-Профитроль с муссом из печени трески	20
-Канане из балтийской сельди с картофелем Quattro	35
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с паприкой	20
-Слайсы колбаски Каривюрст	25
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Рулетики из ветчины с воздушным сырным муссом	30
-Ролл из лаваша с овощным жульеном и сливочным сыром	30
-Рулетик из баклажана с мягким сыром Фета	30
-Сельдь по-русски с отварным картофелем	30/70

**Салаты:**

-Салат с обжаренной куриной печенью и вешенками Куриная печень, вешенки, зел. чечевица, болг. перец, масляная заправка	100
-Салат с макрелью, булгуром и свежим огурцом Макрель, булгур, свежий огурец, сливочная сырная заправка	100
-Салат «Греческий» Томаты, св. огурец, болг. перец, оливки, брынза, бальзамическая заправка	100

**Горячая закуска на выбор:**

-Блинчик с грибным жульеном и сливочным соусом	100
-Валован с куриным жульеном	90

**Горячее блюдо на выбор:**

-Филе белой рыбы с хрустящей корочкой, папарделли из овощей и соусом из шпината	120/100/30
-Стейк из филе индейки гриль с печеными овощами и грибным соусом	150/100/10
-Шницель Венский с бигусом и овощной сальсой	130/100/30

**Прочее:**

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	1
--	---

**Напитки:**

Морс клюквенный	200
Вода с лимоном	0,5
Чай Lipton или кофе заварной	1

**Банкетный менеджер****Дата:****Количество персон:****Заказчик:****Исполнитель:****Начало фуршета:****Начало мероприятия:****Банкетное предложение на одну персону 3000****Холодные закуски:**

-Ассорти солений бочковых (капуста кваш., огурчики, перец соленый)	105
-Ассорти маринадов собств. приготовления (пикантная кр. капуста, свекла, морковь, чеснок)	105
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, морковь, редис, сельдерей, зелень)	100
-Рулет из трески с зеленью	20
-Скумбрия х/к	20
-Профитроль с муссом из печени трески	20
-Масляная рыба	20
-Канане из балтийской сельди с картофелем Quattro	35
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с паприкой	20
-Слайсы колбаски Каривюрст	40
-Рулетики из ветчины с воздушным сырным муссом	30
-Ролл из лаваша с овощным жульеном и сливочным сыром	30
-Рулетик из баклажана с мягким сыром Фета	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Сельдь по-русски с отварным картофелем	30/70

**Салаты:**

-Пикантный салат с бужениной, заправленный баварской горчицей и медом Буженина, картофель отв., св. огурцы, сол. огурцы, салат айсберг	100
-Оливье со слабосоленым лососем Лосось с/с, картофель, морковь, св. огурец, зел. горошек, яйцо переп., креветки, майонез	100
-Салат Овощной с ореховой заправкой и кинзой в грузинском стиле Огурец, помидор, кр. лук, чеснок, грецкий орех, кинза, красный винный уксус, раст. масло	100

**Горячая закуска на выбор:**

-Валован с куриным жульеном	90
-Жареный сыр Vonfesto с вялеными томатами и ягодным соусом	60/30
-Сифуд блины с морепродуктами и соусом Белое вино	120

**Горячее блюдо на выбор:**

-Филе тунца Medium с икрой из баклажана и соусом Белое вино	100/100/30
-Говядина «Тaufельшпитц» с жареным картофелем, шпинатом и соусом Хрен	100/100/115/30
-Запечённый, острый цыпленок Чкмерули под сливочным соусом (половина цыпленка)	350/30

**Десерты:**

-Банановый торт	116
-----------------	-----

**Прочее:**

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	1
Фокачча	1/4

**Напитки:**

Морс клюквенный	200
Вода с лимоном	0,5
Чай Lipton или кофе заварной	1

**Банкетный менеджер****Дата:****Количество персон:****Заказчик:****Исполнитель:****Начало фуршета:****Начало мероприятия:****Банкетное предложение на одну персону 3500****Холодные закуски:**

-Ассорти солений бочковых (капуста кваш., огурчики, перец соленый)	105
-Ассорти маринадов собств. приготовления (пикантная кр. капуста, свекла, морковь, чеснок)	105
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, морковь, редис, сельдерей, зелень)	100
-Маслины и оливки гигант с косточкой	15/15
-Рулет из трески с зеленью	20
-Скумбрия х/к	20
-Профитроль с муссом из печени трески	20
-Масляная рыба	20
-Канане из балтийской сельди с картофелем Quattro	30
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с паприкой	20
-Слайсы колбаски Каривюрст	40
-Балык из говядины	20
-Рулетики из ветчины с воздушным сырным муссом	30
-Рулетик из говяжьего языка с хреном и черносливом	40
-Рулетик из баклажана с мягким сыром Фета	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Сельдь по-русски с отварным картофелем	30/70

**Салаты:**

- Салат Оливье с лососем слабосоленым	100
Лосось с/с, картофель, морковь, св. огурец, зел. горошек, яйцо переп., креветки, майонез	
- Салат Овощной с ореховой заправкой и кинзой в грузинском стиле	100
Огурец, помидор, кр. лук, чеснок, грец. орех, кинза, красный винный уксус, раст. масло	
- Салат «Страсть пивовара»	100
Телячий язык, буженина, шамп., сырный чипс, св. огурец, айсберг, лук-порей, розовый соус, хрен	

**Горячая закуска на выбор:**

-Брошет из подкопченного куриного бедра с острым соевым соусом	100
-Жареный сыр Vonfesto с вяленными томатами и ягодным соусом	60/30
-Валован с куриным жульеном	90
-Мильфей из овощей с подкопченным сыром и соусом БерБлан	120

**Горячее блюдо на выбор:**

-Ассорти гриль из морепродуктов с печеными овощами и соусом Капучино (лосось, судак, кальмар, креветки)	150/100/30
-Альпийские колбаски с картофельным пюре, бигусом и баварской горчицей	220/100/50/25
-Утиная ножка Конфи с пюре из тыквы и лесных ягод	150/100/50

**Десерты:**

-Цитрусовое ассорти (апельсин, грейпфрут, мандарин, лимон)	150
-Банановый торт	116

**Прочее:**

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	1
Фокачча	1/4

**Напитки:**

Морс клюквенный	200
Вода минеральная н/газ в бутылке	0,5
Чай Lipton или кофе заварной	1