

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

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, капуста квашеная, морковь по-корейски, чеснок)	90
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, томат, редис, , зеленый лук, зелень)	90
-Рулет из курицы с черносливом	40
-Рыбная мозайка	20/25/25
(рулет из трески, канане сельдь под шубой, крутон с кремчизом и лососем терияки)	
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25

Салаты

-Салат из мяса птицы ветчины и сыра	100
-Салат из печёного свиного бока, с фасолью, томатами и апельсиновой заправкой	100

Горячее блюдо на выбор:

-Колбаски «Каривурст» с тушеной капустой и немецкой горчицей	100/100/30
-Шашлык из куриного бедра с картофелем «Дюшес» и грибным соусом	120/100/30
-Шашлык из свинины с картофелем «Айдахо» и томатной сальсой	120/100/30

Прочее:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

Напитки:

Морс клюквенный	200
-----------------	-----



Банкетный менеджер

Дата:

Количество персон:

Заказчик:

Исполнитель:

Начало фуршета:

Начало мероприятия:

Банкетное предложение на одну персону 2000 руб

Холодные закуски:

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кв капуста, перец мар., мар чеснок, черемша)	30/20/20/10/20
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, томат, редис, зелень)	30/30/20/10/10
-Рыбное ассорти (рулет из трески с зеленью, масляная рыба хк, филе сельди)	20/20/20
-Пшеничный тост с томатами и сыром Фета с бальзамическим кремом	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Печёная индейка с соусом «Тонато»	30

Салаты

-Салат «Нисуаз» с тунцом	100
(Тунец, картофель, томаты, фасоль, переп. яйцо, листья салата, маслины, каперсы, заправка «Нисуаз»)	
-Оливье с говядиной	100

Горячее блюдо на выбор:

-Филе трески с базиликом на пару с картофельным дюшесом и соусом «Шпинат»	120/100/30
-Шашлык из куриного бедра с мюлюсье из овощей и томатной сальсой	120/100/30
-Свиное филе на рОсти из картофеля с соусом «Дижон»	100/100/30

Прочее:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

Напитки:

Морс клюквенный	200
-----------------	-----

**Банкетный менеджер****Дата:****Количество персон:****Заказчик:****Исполнитель:****Начало фуршета:****Начало мероприятия:*****Банкетное предложение на одну персону 2700***

-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, помидор, редис, зелень)	30/30/20/10/10
-Ассорти из оливок и маслин гигант	25
-Рыбное ассорти (рулет из трески, лосось с\с, масляная рыба г\к)	20/20/20
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с черносливом	20
-Печёная индейка с соусом «Тонато»	30

Салаты:

-Салат «Цезарь» с курицей Куриное филе су-вид, лист салата, томаты, крутоны, сыр Пармезан, соус «Цезарь»	100
-Салат с печёным сулугуни Сулугуни, микс салат, томаты черри, шато из груши, яблочно-шафрановая заправка	100
- Салат с говядиной Говяжья вырезка, микс салат, томаты черри, болгарский перец, корнишон, перепелиное яйцо, сливочно-мятная заправка	100

Горячее блюдо на выбор:

-Бифштекс из мраморной говядины с овощным рататюем и томатной сальсой	150/100/30
-Филе тунца с картофельным gratenом и мятно сливочным соусом	150/100/30
-Стейк из свиной шеи с картофелем «Айдахо» и перечным соусом	150/100/30

Прочее:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

Напитки:

Морс клюквенный	200
-----------------	-----

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

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кв капуста, перец мар., мар чеснок, черемша)	30/20/20/10/20
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, помидор, , зелень)	30/30/20/10/10
-Рыбное ассорти (рулет из трески, лосось с.с, масляная рыба х\к)	20/20/20
- Пютит канане (сыр-виноград, буженина-корнишон, индейка-печеный перец, черри-моцарелла)	90
-Язык говяжий	30
-Профитроли с куриным фроманжем	30
-Сырное ассорти (гауда, пармезан, копченый сулугуни, виноград, груша, мёд)	30

Салаты:

-Салат с креветками (Тигровые креветки, листья салата айсберг и ромейн, томаты черри, заправка Свит-чили)	100
-Салат «Нисуаз» с тунцом (Тунец, картофель, томаты, фасоль, переп. яйцо, листья салата, маслины, каперсы, заправка «Нисуаз»)	100
-Салат с мраморной говядиной и печеной свеклой (Говяжья вырезка, томаты черри, салатный микс, печёная свёкла, заправка «Тонато»)	100

Горячая закуска:

-Валован с куриным жульеном	100
-----------------------------	-----

Горячее блюдо на выбор:

-Белая рыба «ан папийот» с овощным тальятелле	240/20
- Медальоны из говядины с картофельным gratin и соусом «Перечный»	110/100/30
- Стейк из индейки с овощами гриль и соусом «Камберленд»	140/100/30

Прочее:

Хлебная корзина (булочки французская и пражская)	80
--	----

Напитки:

Морс клюквенный	200
-----------------	-----