

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

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, капуста квашеная, морковь по-корейски, чеснок)	100
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, томат, редис, , зеленый лук, зелень)	100
-Рулет из курицы с черносливом	40
-Рыбная мозайка	20/20/20
(рулет из трески, канане сельдь под шубой, крутон с кремчизом и лососем терияки)	
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Тост с сулугуни в яблочно-медовой заправке	40

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 толчёным картофелем и немецкой горчицей	100/100/30
-Шашлык из куриного бедра с ризотто и соусом «Камберленд»	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 3000 руб******Холодные закуски:***

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кв капуста, морковь по корейск. мар чеснок)	30/30/20/10/10
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, томат, редис, зелень)	30/30/20/10/10
-Рулет из курицы с черносливом	20
-Рыбное ассорти (рулет из трески с зеленью, масляная рыба хк, филе сельди)	20/20/20
-Буженина собственного приготовления	20
-Брускета с вялеными томатами	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Печёная индейка с соусом «Тонато»	30
-Рулет из баклажана с мягким сыром Фета	30

Салаты

-Салат с кальмаром, салатным миксом, дробленным арахисом и заправкой на основе чили и сока лайма	100
-Салат из мяса птицы ветчины и сыра	100
-Оливье с говядиной	100

Горячее блюдо на выбор:

-Филе трески с базиликом на пару с картофельным дюшесом и соусом «Песто»	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»	100/80/30

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 3700****Холодные закуски:**

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кв капуста, морковь по корейск. мар чеснок)	30/30/20/10/10
-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 з\к)	20/20/20
-Профитроль с фроманжем из креветок	30
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с черносливом	20
-Печёная индейка с соусом «Тонато»	30
-Профитроль с нежным печеночным паштетом	25
-Рулет из баклажана с мягким сыром Фета	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 «Терияки» Говяжий антрекот, микс салат, томаты черри, болгарский перец, корнишон, перепелиное яйцо, мятная заправка с ряженкой	100

Горячая закуска на выбор:

-Чиаббата со свинными медальонами и соусом «Дижон»	100
-Баклажаны, запечённые с томатами и сыром Моцарелла	100

Горячее блюдо на выбор:

-Биф из мраморной говядины с овощным рататюем и томатной сальсой	150/100/30
-Сибас с картофелем «Гратен» и соусом «Блю-чиз»	1шт/100/30
-Стейк из свиной шеи с картофелем «Айдахо» и перченым 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 4500 руб******Холодные закуски:***

-Ассорти солений и маринадов (корнишон, кв капуста, морковь по корейск. мар чеснок)	30/30/20/10/10
-Свежие овощи и травы сезонные (огурец, перец, помидор, , зелень)	30/30/20/10/10
-Рыбное ассорти (пате из лосося и трески, лосось с.с, масляная рыба х\к)	20/20/20
- Пютит канане (сыр-виноград, буженина-корнишон, валован с муссом из лосося, черри-моцарелла)	90
-Буженина собственного приготовления	20
-Куриный рулет с черносливом	20
-Язык говяжий	30
-Профитроли с куриным фроманжем	30
-Сырное ассорти (дор-блю, пармезан, бри, виноград, груша, мёд)	30
-Сельдь по-русски с отварным картофелем	30/70

Салаты:

-Салат с креветками (Тигровые креветки, листья салата, руккола, печёные черри, заправка манго-чили)	100
-Салат «Нисуаз» с тунцом «Такаки» (Тунец такаки, картофель стоун, фасоль, перепелиное яйцо, листья салата, маслины, каперсы заправка «Нисуаз»)	100
-Салат с мраморной говядиной и жареным бри (Мраморная диафрагма, жареный бри, черри, салатный микс, печёная свёкла, заправка «Тонато»)	100

Горячая закуска на выбор:

-Жареный сулугуни с брусничным соусом	90/30
-Чиабата со свинными медальонами и соусом «Дижон»	100
- Груша, фаршированная креветками под сыром «Пармезан»	110

Горячее блюдо на выбор:

-Сибас ан папийот с толчёным картофелем и мятой	130/100
- Медальоны из говядины с ореховым соусом и овощным жульеном	110/100/30
- Стейк из индейки с овощами гриль, кнелей из сыра «Креметто» и соусом «Камберленд»	140/130/30

Десерты:

- Торт от ресторана	150
---------------------	-----

Прочее:

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

Напитки:

Морс клюквенный	200
Чай Lipton или кофе заварной Lavazza	1