



Banket Service

CATERING

Банкетное меню (1700 рублей на человека) ¹

Холодные закуски 100 гр. на персону

- "Мясная композиция" (нежная домашняя буженина, отварной язычок, ассорти 2 вида колбас, имбирь)
- "Good fish" (нежный копченый угорь/масляная рыбка, лосось)
- Ассорти сырного канапе + мёд, орешки, физалис
- Нежные ветчинные рулетики с сырной начинкой
- "Бабушкины дары лета" (маринованные грибочки, маринованные огурцы и помидорки)

Салаты 100 гр. на персону

- "Час-Пик" (кур. филе, огурчик, грибы, карбонад, яйцо, сыр и чёрная белковая икра на украшение)
- "Сельдь под водочку" (селёдочка, картофель, лучок, зелень)
- "Оливье" с цесаркой и перепелиными яйцами

Горячее блюдо 1 (подаётся через час после посадки гостей) 150 гр.

- Перепёлочка в беконе (подаётся с клюквенным соусом)
- Рыбка по-русски с овощной шапочкой
- Жульен в хрустящей корзинке
- Гарнир – 150 г (картофель отварной с зеленью или запеченый)

Горячее блюдо 2 (200 гр.)

- Нежная свиная вырезка с киви по-фирменному рецепту Шеф-повара
- Гарнир: Картофель по-деревенски (+свежие овощи 150 гр.)

Фруктовые композиции с живыми цветами от 800 р.

**Обслуживание и аренда оборудования от 10% от стоимости (в зависимости от места и кол-ва гостей Торжества)*

1* Хлеб, батон включены. Чай, сахар включён. Из фруктов Заказчика «Фруктовый фонтан»



Banket Service

CATERING

Банкетное меню (1900 рублей на человека) ¹

Холодные закуски 100 гр. на персону

- "Мясная композиция" (нежная домашняя буженина, отварной язычок, ассорти 2 вида колбас, имбирь)
- "Good fish" (нежный копченый угорь/масляная рыбка, лосось)
- Гламурная фаршированная щучка(фаршируемая сёмгой, перепелиными яйцами по старинному рецепту-без единой косточки)
- Нежные ветчинные рулетики с сырной начинкой
- Баклажанные рулетики с пряным помидором

Салаты 100 гр. на персону

- "Час-Пик" (кур.филе, огурчик, грибы, карбонад, яйцо, сыр и чёрная белковая икра на украшение)
- "Шторм" (креветки, кальмары, мясо краба, яйцо, пекинская капуста, красная икра на украшение)
- "Греческий" классика

Горячее блюдо 1 (подаётся через час после посадки гостей) 150 гр.

- Перепёлочка в беконе (подаётся с клюквенным соусом)
- Рыбка по-русски с овощной шапочкой
- Жульен в хрустящей корзинке

Горячее блюдо 2 (200 гр.)

- Нежная свиная вырезка с киви по-фирменному рецепту Шеф-повара или Стейк из форели
- Гарнир:Картофель по-деревенски (+свежие овощи 150 гр.)

Десерт (через 1 час после горячего)

- Мороженое с белым шоколадом и кокосом 100 гр.

Фруктовые композиции с живыми цветами от 800 р.

**Обслуживание и аренда оборудования от 10% от стоимости (в зависимости от места и кол-ва гостей Торжества)*

1* Хлеб, батон включены. Чай, сахар включён. Из фруктов Заказчика «Фруктовый фонтан»



Banket Service

CATERING

Банкетное меню (1500 рублей на человека) ¹

Холодные закуски 100 гр. на персону

- "Мясная композиция" (нежная домашняя буженина, отварной язычок, ассорти 2 вида колбас, имбирь)
- "Рыбная симфония" (сёмга с/с в лаваше с овощами и нежным творожным сыром)
- Ассорти сырного канапе+мёд,орешки,физалис
- Нежные ветчинные рулетики с сырной начинкой
- "Дары лета"(Ассорти свежих овощей)

Салаты 100 гр. на персону

- "Час-Пик" (кур.филе, огурчик, грибы, карбонад, яйцо, сыр и чёрная белковая икра на украшение)
- "Сельдь под водочку" (селедочка, картофель, лучок, зелень)
- "Оливье" с цесаркой и перепелиными яйцами

Горячие блюда (250 гр. на персону)

- Нежная свиная вырезка с киви по-фирменному рецепту Шеф-повара или мясо по-французски ("вкусная классика")
- Гарнир:Картофель по-деревенски 150 гр.

Фруктовые композиции с живыми цветами от 800 р.

**Обслуживание и аренда оборудования от 10% от стоимости(в зависимости от места и кол-ва гостей Торжества)*

1* Хлеб, батон включены. Чай, сахар включён. Из фруктов Заказчика «Фруктовый фонтан»



Banket Service

CATERING

Банкетное меню (500 рублей на персону)

Продукты все от заказчика!

Холодные закуски 100 гр. на персону

- "Мясная композиция" (нежная домашняя буженина, отварной язычок, ассорти 2 вида колбас, имбирь)
- "Рыбная симфония" (сёмга с/с в лаваше с овощами и нежным творожным сыром)
- Ассорти сырного канапе+мёд, орешки, физалис
- Нежные ветчинные рулетики с сырной начинкой
- "Дары лета"(Ассорти свежих овощей)

Салаты 100 гр. на персону

- "Час-Пик" (кур.филе, огурчик, грибы, карбонад, яйцо, сыр и чёрная белковая икра на украшение)
- "Сельдь под водочку" (селёдочка, картофель, лучок, зелень)
- "Оливье" с цесаркой и перепелиными яйцами

Горячие блюда (250 гр. на персону)

- Нежная свиная вырезка с киви по-фирменному рецепту Шеф-повара или мясо по-французски ("вкусная классика")
- Гарнир:Картофель по-деревенски 150 гр.

Фруктовые композиции с живыми цветами от 800 р.

**Обслуживание и аренда оборудования от 10% от стоимости(в зависимости от места и кол-ва гостей Торжества)*

1* Хлеб, батон включены. Чай, сахар включён. Из фруктов Заказчика «Фруктовый фонтан»

10% от стоимости меню-обслуживание и аренда посуды и оборудования на банкете.

banket.service@mail.ru

8 (4822) 604-404