

Фуршет барбекю

Фото	Наименование	Выход гр./мл.	Грамм на персону
Развал			227
	Ассорти из дачных овощей (огурец, помидор, болгарский перец)	310	52
	Ассорти зелени (кинза, укроп, петрушка, лук зеленый)	50	8
	Доска кавказских сыров (Рулет "Аджика"; Рулет "Кинза"; хинкали сырный, адыгейский копченый; орех грецкий)	180	30
	Закуска из битых огурцов с кинзой нотками чеснока	100	33
	Ассорти гастрономии (буженина, куриный рулет, грудинка копченая, колбаса домашняя, маринованный огурец, горчица, хрен)	220	37
	Хлебная корзина (угольный, кукурузный, ржаной) 1/100	100	67
Закуски			35
	Канapé "Гауда с виноградом": Нежное сочетание ароматного сыра Гауда и сочной виноградины.	20	7

	Крокет с тар таром из лосося и фундучным кремом	30	10
	Париж Брест с муссом из курицы и грибов	35	12
	Профитроли с муссом из дор блю: Изысканное сочетание пикантного сыра, хрустящего ореха и сладкой ягоды в нежном профитроли.	20	7
Коллекция брускетт			35
	Брускетта с бужениной, солёным огурцом и зернистой горчицей	35	12
	Брускетта Цезарь с куриным филе и авторской заправкой	35	12
	Брускетта с трио томатов: Хрустящие поджаренные ломтики багета, щедро увенчанные миксом спелых томатов трех сортов, ароматным базиликом и легкой ноткой чеснока.	35	12
Кулинарные станции			610
	Плов с говядиной: Ароматный и сытный плов с нежной говядиной, золотистым луком и морковью, приготовленный по традиционному рецепту	100	100
	Конфеты из свиной грудинки: Нежные, томленные в смокере кусочки свиной грудинки, покрытые ароматной глазурью из азиатских соусов	100	67
	Бедро гриль: Сочное, бескостное куриное бедро, маринованное в ароматных травах и обжаренное на гриле	100	67

	Люля кебаб из индейки: Нежнейший люля-кебаб из индейки, обернутый в тонкую жировую сетку для сочности и неповторимого вкуса, с дымком от гриля	100	67
	Бургер с котлетой из мраморной говядины с хрустящим луком, свежим огурцом, салатом Коул Слоу, острой Кимчи, спелым томатом и соусом барбекю	100	33
	Овощи гриль - Ароматные цукини, нежный баклажан и сладкий перец, приготовленные на гриле с пряными травами	100	77
	Беби картофель с салом на гриле: Идеальное сочетание сочного молодого картофеля и хрустящего, поджаренного на гриле сала	100	77
	Кукуруза на гриле - с дымком, маслом и ароматом трав	100	40
	Хлебная корзина (матнакаш)	100	50
	Соус Слива ВВQ: Насыщенный, сладковато-пряный соус с яркими нотками спелой сливы и освежающим имбирем	50	17

	Соус Дзадзики: Нежный йогуртовый соус с освежающим огурцом, чесноком и ароматной зеленью	50	17
Напитки			167
	Кофе американо/капучино	150	100
	Чай Greenfield черный/зеленый с сахаром и лимоном	200	67
Лимонад Бар			798
	Морс Ягодный: Освежающий напиток из спелых лесных ягод, приготовленный по домашнему рецепту. Идеальное дополнение к любому блюду.	1 000	266
	Лимонад "Лимон-Мята": Классическое сочетание цитрусовой свежести и прохладной мяты.	1 000	266
	Вода Сасси лайм/мята: Натуральный детокс-напиток с лаймом и мятой. Помогает пищеварению и дарит ощущение легкости.	1 000	266
Итого гр. на персону			907
Итого мл. на персону			667

Дополнительно включено

Официант 1 персонa на 20 гостей

Повар (подготовка, проведение)

Менеджер проекта

Накладные расходы (прачка, расходные материалы, вывоз мусора)

Логистика, доставка продуктов (рефрижератор/термобокс)

Доставка персонала

Аренда грилей, тех. шатров, дрова, уголь, технологическая мебель, инвентарь

Текстиль на выбор: белый, фисташка, розовый, черный, серый, айвори

Посуда фарфор, приборы, декор стола

Важно!!!

* в случае если алкогольные и прохладительные напитки предоставляются Заказчиком, взимаются 200 руб./1 персонa за предоставление бокалов, льда для напитков, кулеров для подачи и охлаждения. Помощь в расчете необходимого количества алкоголя предоставляется БОНУСОМ

* банкетная мебель рассчитывается отдельно

* при заказе Велком зоны - Горка под шампанское БОНУС.

* работа персонального менеджера;

* выезд и осмотр площадки (при необходимости);

* разработка схемы расстановки оборудования на мероприятии (при необходимости);

* подбор персонала;

* рекомендации по меню, с учетом сезонности, норм выхода на 1 персонu закусок и напитков;

* работа обслуживающего персонала (официанты, бармены, повара, технический персонал);

* инструктаж и контроль персонала;

* аренда стандартных столов (прямоугольные, коктейльные)

* текстиль на выбор: белый, фисташка, розовый, черный, серый, айвори

* аренда инвентаря, теплового и холодильного оборудования;

* доставка оборудования;

* доставка продуктов;

* доставка персонала;

* погрузо-разгрузочные работы;

* вывоз мусора;

* при оплате по договору Юр. Лицу добавляется 10% (налоги, РКО, зп бухгалтера)