

# Mainfood

Кейтеринг. Главное - еда

## Банкетный сет №1

Фото	Наименование	Выход гр./мл.	Грамм на персону
Холодные закуски			<b>389</b>
	Ассорти из дачных овощей (огурец, помидор, болгарский перец)	310	72
	Ассорти зелени (кинза, укроп, петрушка, лук зеленый)	50	8
	Доска кавказских сыров (Рулет "Аджика"; Рулет "Кинза"; хинкали сырный, адыгейский копченый; орех грецкий)	175	23
	Закуска мясная (буженина, вяленая курица, бекон, колбаса по-домашнему, горчица, хрен)	190	19
	Рулетики из баклажан с сыром в ореховой крошке	180	24
	"Це Сало" (шпик, сало грудинка, корейка, лук зеленый, горчица, чили, лук красный, чеснок)	200	13
	Рулетики из цукини с творожным сыром и спелым томатом	180	24
	Сельдь по - деревенски - Филе слабосоленой сельди с отварным картофелем и укропным маслом	250	17

	Соленья из кадки (огурец мар, капуста кваш, зеленый томат, пелюска, патиссон)	230	31
	Фруктовый микс (яблоко, груша, апельсин, ананас, виноград, ягода)	1 000	100
	Грибное Лукошко (маринованные опята, грузди, лисички с луком и маслом)	110	15
	Хлебная корзина (чиабатта, пита, багет, гриссини)	100	43
<b>Салаты</b>			<b>150</b>
	Салат "Цезарь" с куриным филе с фирменной заправкой из анчоусов	100	50
	Салат "Буженина с Каперсами": Нежные ломтики буженины, сочные томаты, хрустящий микс салата и пикантные каперсы под ароматной горчиной заправкой. Подается с сырными шариками	100	50
	Греческий салат: Свежие помидоры, хрустящие огурцы, сладкий болгарский перец, ароматные маслины и нежный сыр фета, заправленные классической заправкой	100	50
<b>Горячие закуски</b>			<b>100</b>

	Сабурани: Нежный, золотистый пирог с сочной начинкой из ароматного, тягучего сыра	1 000	100
<b>Горячее на выбор</b>			<b>370</b>
	Конфеты из свиной грудинки: Нежные, томленные в смокере кусочки свиной грудинки, покрытые ароматной глазурью из азиатских соусов	100	100
	Бедро гриль: Сочное, бескостное куриное бедро, маринованное в ароматных травах и обжаренное на гриле	100	100
	Люля кебаб из индейки: Нежнейший люля-кебаб из индейки, обернутый в тонкую жировую сетку для сочности и неповторимого вкуса, с дымком от гриля	100	100
	Картофель, фаршированный ветчиной и сыром на гриле: Нежный картофель, запеченный до золотистой корочки, с ароматной начинкой из сочной ветчины и тягучего сыра	100	50
	Соус Слива BBQ: Насыщенный, сладковато-пряный соус с яркими нотками спелой сливы и освежающим имбирем	50	10
	Соус Дзадзики: Нежный йогуртовый соус с освежающим огурцом, чесноком и ароматной зеленью	50	10
<b>Комплимент от Шеф повара</b>			<b>12</b>
	Рулет морковный с лососем: Изысканный рулет из тонкого морковного бисквита, наполненный сливочным сыром и кусочками нежного лосося.	370	12
<b>Напитки</b>			<b>166</b>
	Кофе американо/капучино	150	100

	Чай Greenfield черный/зеленый с сахаром и лимоном	200	66
<b>Лимонад Бар</b>			<b>798</b>
	Морс Ягодный: Освежающий напиток из спелых лесных ягод, приготовленный по домашнему рецепту. Идеальное дополнение к любому блюду.	1 000	266
	Морс Базилик – это не просто напиток, а настоящее гастрономическое открытие, сочетающее в себе природную кислотку лимона, бодрящий аромат свежего базилика и мяты.	1 000	266
	Вода Сасси лайм/мята: Натуральный детокс-напиток с лаймом и мятой. Помогает пищеварению и дарит ощущение легкости.	1 000	266
<b>Итого гр. на персону</b>			<b>1 022</b>
<b>Итого мл. на персону</b>			<b>968</b>

<b>Дополнительно включено</b>
Официант 1 персона на 10 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 персона 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 персону 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)