



## Банкетный сет №2

Фото	Наименование	Выход гр./мл.	Грамм на персону
<b>Холодные закуски</b>			<b>526</b>
	Ассорти из дачных овощей (огурец, помидор черри, болгарский перец)	310	83
	Ассорти европейских сыров (камамбер, чеддер, пармезан, дор блю, мед, ягода, орех)	140	28
	Закуска с лососем шеф посола с картофельными драниками, крем сыром и землей из маслин	220	29
	Закуска с briskетом и фасолью с ореховым соусом (briskет, фасоль, чили, кинза, соус ореховый)	210	35
	Брускетта с лососем и творожным сыром	35	12
	Брускетта с бужениной, солёным огурцом и зернистой горчицей	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

	Домашний паштет из печени цыпленка с пикантным конфитюром и чипсой чабатта	130	26
	Рулетики из цукини панко, свернутые рулетиком со сладкими томатом, и сыром фета	240	40
	Рулетики из баклажан с сыром в ореховой крошке	180	30
	Маслины, оливки с косточкой	100	17
	Фруктовый микс (яблоко, груша, апельсин, ананас, виноград, ягода)	1 000	100
	Хлебная корзина (угольный, кукурузный, ржаной) 1/100	100	67
	Соус Слива BBQ: Насыщенный, сладковато-пряный соус с яркими нотками спелой сливы и освежающим имбирем	50	18
	Соус Песто: Ароматный соус из свежего базилика, кедровых орешков, пармезана и оливкового масла	50	18

Салаты			100
	Салат "Цезарь" с креветками: Сочные креветки, сладкие помидоры черри и ароматный пармезан в сочетании с хрустящими крутонами и нежным соусом "Цезарь" на подушке из свежего микса салатов	100	33
	Салат "Буженина с Каперсами": Нежные ломтики буженины, сочные томаты, хрустящий микс салата и пикантные каперсы под ароматной горчичной заправкой. Подается с сырными шариками	100	33
	Нежный творожный сыр, сочные баклажаны в пикантном соусе сл. чили, хрустящий айсберг и ароматная руккола, дополненные сладостью черри и заправкой из печеного перца с оливковым маслом	100	33
Горячие Блюда 1 подача			300
	Брискет из мраморной говядины: Традиционно приготовленный брискет из отборной мраморной говядины. Долгое томление раскрывает всю глубину вкуса и делает мясо невероятно мягким	100	50
	Стейк из свиной шеи: Нежное мясо, приготовленное до идеальной прожарки на открытом огне, с дымным ароматом и золотистой корочкой	100	83
	Куриный рулет, фаршированный ароматными лесными грибами с хрустящими кедровыми орешками, медленно томленный в дымном аромате смокера.	100	83
	Беби картофель с фетой и вялеными томатами на гриле: Нежный беби-картофель, запеченный с пикантной фетой и ароматными вялеными томатами, приготовленный на гриле	100	83

<b>Горячие Блюда 2 подача</b>			<b>243</b>
	Конфеты из свиной грудинки: Нежные, томленные в смокере кусочки свиной грудинки, покрытые ароматной глазурью из азиатских соусов	100	50
	Люля кебаб из баранины: Нежнейший люля-кебаб из отборной баранины, обернутый в тонкую жировую сетку для сочности и неповторимого вкуса, с дымком от гриля	100	50
	Якитори из куриного филе: Нежные кусочки куриного филе, обжаренные на гриле до золотистой корочки и покрытые ароматной глазурью терияки	120	60
	Овощи гриль: Ароматные цукини, баклажаны, сладкий перец и сочные шампиньоны, приготовленные на гриле с пряными травами	100	83
<b>Комплимент от Шеф повара</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

	<p>Лимонад "Лимон-Мята": Классическое сочетание цитрусовой свежести и прохладной мяты.</p>	<p>1 000</p>	<p>266</p>
	<p>Вода Сасси лайм/мята: Натуральный детокс-напиток с лаймом и мятой. Помогает пищеварению и дарит ощущение легкости.</p>	<p>1 000</p>	<p>266</p>
<p><b>Итого гр. на персону</b></p>		<p><b>1 182</b></p>	
<p><b>Итого мл. на персону</b></p>		<p><b>1066</b></p>	

## Дополнительно включено

Официант 1 персона на 10 гостей  
Повар (подготовка, проведение)  
Менеджер проекта

Накладные расходы (прачка, расходные материалы, вывоз мусора)

Логистика, доставка продуктов (рефрижератор/термоблок)

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)