




Банкетный сет №3

| Фото | Наименование | Выход гр./мл. | Грамм на персону |
|--|---|---------------|------------------|
| Холодные закуски | | | 489 |
|  | Буррата с томатами и песто: Нежнейшая бурратта, сочные сезонные томаты и ароматный соус песто. | 210 | 42 |
|  | Закуска из хумуса с фалафелем: Нежный, бархатистый хумус, приготовленный из отборного нута и тахини, в сочетании с хрустящими, золотистыми шариками фалафеля с листиками кинзы. | 200 | 33 |
|  | Ассорти европейских сыров (камамбер, чеддер, пармезан, дор блю, мед, ягода, орех) | 140 | 28 |
|  | Богатый улов - ассорти из семги шеф посола, форели и подкопченной масляной рыбы, подается с перепелиным яйцом с красной икрой и сливочным маслом | 185 | 31 |
|  | Вителло Тоннато с ВВQ Брискетом: Классика и дерзость в одной тарелке: нежная телятина ВВQ с соусом Вителло Тонато. | 160 | 32 |
|  | Крокет с тар таром из лосося и фундучным кремом: Нежное сочетание хрустящего крокета, свежего тартара из лосося и бархатистого фундучного крема. | 30 | 10 |

| | | | |
|--|---|-------|-----|
|  | Крокет с тар таром из говядины: Изысканное сочетание нежного тартара из мраморной говядины, обжаренного до золотистой корочки крокета и пикантной маринованной вешенки. | 30 | 10 |
|  | Крокет с риемом из скумбрии: Идеальное сочетание сливочного риега из скумбрии, картофельного крокета и восхитительного хруста жареного лука. | 30 | 10 |
|  | Домашний паштет из печени цыпленка с пикантным конфитюром и чипсой чаабатта | 130 | 26 |
|  | Рулетики из цукини панко, свернутые рулетиком со сладкими томатом, и сыром фета | 240 | 40 |
|  | 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 | 73 |
|  | Соус Слива ВВQ: Насыщенный, сладковато-пряный соус с яркими нотками спелой сливы и освежающим имбирем | 50 | 18 |
|  | Соус Васаби-Сгущенка Необычное сочетание остроты васаби, нежности майонеза и сладкой нотки сгущенки. | 50 | 18 |

| Салаты | | | 127 |
|--|--|-----|-----|
|  | Салат с креветками и авокадо: Нежные креветки, спелое авокадо, сочные черри и освежающий микс салата под пикантным соусом манго-чили. | 140 | 47 |
|  | Салат с индейкой и киноа: Нежное филе индейки, питательная киноа, сочные помидоры черри и освежающий микс салатных листьев под пикантным дрессингом понзу | 100 | 40 |
|  | 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 | 40 |
| 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 |

| Кулинарные станции | | | 263 |
|--|---|-----|------------|
|  | Паэлья с морепродуктами: Наполненная ароматами моря и свежих овощей. Нежные креветки, сочные мидии и упругие кальмары идеально сочетаются с яркими помидорами черри, сладким зеленым горошком и хрустящей | 100 | 100 |
|  | Судак в кунжуте: Нежное филе судака, обжаренное до золотистой корочки в ароматной кунжутной панировке | 100 | 50 |
|  | Креветка в хрустящем кляре: Сочные креветки в золотистом, невероятно хрустящей панировке панко. | 60 | 30 |
|  | Овощи гриль: Ароматные цукини, баклажаны, сладкий перец и сочные шампиньоны, приготовленные на гриле с пряными травами | 100 | 83 |
| Комплимент от Шеф повара | | | 16 |
|  | Рулет морковный с лососем: Изысканный рулет из тонкого морковного бисквита, наполненный сливочным сыром и кусочками нежного лосося. | 370 | 16 |
| Напитки | | | 166 |
|  | Кофе американо/капучино | 150 | 100 |
|  | Чай Greenfield черный/зеленый с сахаром и лимоном | 200 | 66 |

| Лимонад Бар | | | 798 |
|--|---|-------|--------------|
|  | Морс Ягодный: Освежающий напиток из спелых лесных ягод, приготовленный по домашнему рецепту. Идеальное дополнение к любому блюду. | 1 000 | 266 |
|  | Лимонад манго-маракуйя: Освежающий лимонад с ярким вкусом спелого манго и пикантной кислинкой маракуйи. Идеально для жаркого дня! | 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 | | | 1 191 |
| Итого мл. на персону | | | 1066 |

Дополнительно включено

Официант 1 персону 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 персону 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)