

## Барбекю

Фото	Наименование	Выход гр./мл.	Грамм на персону
Кулинарные станции			<b>847</b>
	Плов с говядиной: Ароматный и сытный плов с нежной говядиной, золотистым луком и морковью, приготовленный по традиционному рецепту	100	200
	Конфеты из свиной грудинки: Нежные, томленные в смокере кусочки свиной грудинки, покрытые ароматной глазурью из азиатских соусов	100	67
	Чупа Чупсы из куриной голени: Сочная куриная голень, искусно превращенная в "Чупа чупс", покрытая ароматной глазурью из пикантного соуса барбекю	100	67
	Бедро гриль: Сочное, бескостное куриное бедро, маринованное в ароматных травах и обжаренное на гриле	100	67
	Свинные ребра томленные в смокере в глазури из пряного соуса барбекю	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
	Френч-дог с колбаской гриль	170	57

	Овощи гриль - Ароматные цукини, нежный баклажан и сладкий перец, приготовленные на гриле с пряными травами	100	83
	Кукуруза на гриле - с дымком, маслом и ароматом трав	100	40
	Беби картофель с салом на гриле: Идеальное сочетание сочного молодого картофеля и хрустящего, поджаренного на гриле сала	100	83
	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
<b>Итого гр. на персону</b>		<b>847</b>	

## Дополнительно включено

Официант 1 персона 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 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)