



CATERING.MOSCOW

*Меню банкет 2100-2600р. На \_\_\_ человек  
900 гр. на человека*

Блюдо	Описание	Вес	На персону грамм	Фото
<b>Канapé и закуски</b>				
1. Мини роллы из слабосоленой семги	Мини роллы из слабосоленой семги	0,035	0,035	
2. Канapé из нежной курочки обсыпанной кунжутом	Нежная курочка в кунжуте и соусе терияке	0,020	0,040	
3. Ассорти из брускетт	Грибы и сыр, томаты и базилик, рыбный мусс	0,025	0,025	
4. Пармская ветчина с дыней	Пармская ветчина с дыней	0,020	0,020	
5. Острый кальмар в ложках	Острый кальмар в ложках	0,040	0,040	
6. Мясное ассорти	Куриный рулет, буженина, ассорти из колбас	0,0400 На стол	0,040	
7. Сырное плато по европейки	Дор блю, чеддер, бри, мед, грекие орехи	0,280	0,028	
8. Овощи в шотах с соусом блю чиз	Сельдерей, морковь, перец болгарский, огурец, соус блю чиз	0,060	0,060	
9. Канapé с салями и хрустящим огурчиком	Канapé с салями и хрустящим огурчиком	0,020	0,040	
<b>Салаты</b>				
10. Салат «Капрезе»	Сладкие томаты, мацарела, соус песто, руккола		0,040	
11. Салат с куриной грудкой	Куриное филе, яблоко, руккола, кисло-сладкий соус, терияке		0,100	



CATERING.MOSCOW

Блюдо	Описание	Вес	На персону грамм	Фото
<b>Горячие закуски</b>				
12. Жульен в тарталетках	Курица и грибы либо мидии	0,100	0,100	
<b>Гарнир</b>				
13. Сет из овощей	Грибы, беби картофель, цуккини, перец болгарский	0,100	0,100	
<b>Горячие 50/50</b>				
14. Стейк из лосося	Стейк из лосося	0,150	0,150	
15. Свиные ребра с соусом барбекю / ассорти из шашлыка	Свиные ребра с соусом барбекю	0,150	0,150	
16. Хлебная корзина/ассорти из пирожков	16.Хлебная корзина/ассорти из пирожков	0,080	0,080	
17. Фруктовая тарелка	Ананас, виноград, клубника, банан, яблоко	0,150	0,150	

Включена фарфоровая посуда. Сервировка блюд может проходить на зеркалах, дереве или тематической посуде, которая подойдет к стилю вашей вечеринки. Алкогольные и безалкогольные напитки рассчитываются отдельно.

Наименование	Стоимость
Текстиль	Включен
Оборудование для фуршета	Включено
Посуда для раскладки блюд	Включена
Доставка \погрузка\разгрузка	Отдельно
Обслуживающий персонал	Отдельно