



**GERMES**  
C A T E R I N G

## ВЫПУСКНОЙ-2021

Банкетное меню по цене 1800-00\* на персону

### Холодные закуски:

- Канapé с тигровой креветкой и сыром «Рикотто» 1шт\40гр
- Тосты из черного хлеба с муссом из скумбрии 1шт\30гр
- Мясное изобилие 60\20гр

(пряный свиной окорок, отварной говяжий язык, рулет из курицы с сыром и шпинатом, оформляется овощами и зеленью)

- Рулетик из баклажан с морковно-ореховой начинкой 1шт\35гр
- Рулетик из свежего огурца со сливочным сыром 1шт\35гр
- Томаты А-ля Капрезе 1\50гр
- Овощное канapé 1шт\30гр

### Салаты в общих салатниках:

- «Цезарь» с лососем 1\100гр
- «Русский» с говядиной и грибами 1\100гр

Хлебная тарелка 1\50гр

(свежевыпеченный хлеб 3-х видов)

Горячее блюдо на выбор:

- Филе трески в «Панко» сухарях, подается с цветной капустой в соусе «Сливочный песто» 1шт\300гр
- Свинина запеченная с томатом под сыром, подаются с отварным картофелем 1шт\300гр
- Филе курицы под сыром, подается с овощным ризотто 1шт\300гр

Десертный стол:

- Мини-пирожное 1шт\60гр
- Фруктовые шашлычки 1шт\60гр

Напитки:

- Вода в кувшинах с лаймом и мятой 0.3
- Чай (пакетированный)\кофе (растворимый) на выбор 0.2
- сахар, лимон, сливки

\*В стоимость меню включено:

Блюда по меню. Накрытие и сервировка: «Банкетное классическое». Стеклянная посуда под напитки. Транспортные расходы. Погрузо-разгрузочные работы. Работа персонала. Вывоз мусора по профилю.

**\*\*ВНИМАНИЕ: ДАННОЕ МЕНЮ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 20 ЧЕЛОВЕК, ПРИ УСЛОВИИ НОЧНОГО ЗАКАЗА (22.00) К ЗАКАЗУ ДОБАВЛЯЕТСЯ 2500-00,**

**\*\*\*ВСЕ КОРРЕКТИРОВКИ ПО МЕНЮ УТВЕРЖДАЮТСЯ С БАНКЕТ-МЕНЕДЖЕРОМ КЕЙТЕРИНГОВОЙ КОМПАНИИ «ГЕРМЕС» +7-921-787-20-27 , [germec-k@list.ru](mailto:germec-k@list.ru), [www.germes-catering.ru](http://www.germes-catering.ru) АННА**