



GERMES
C A T E R I N G

ВЫПУСКНОЙ-2021

Банкетное меню по цене 2100-00* на персону

Холодная закуска:

- Мини-тарталетки с красной икрой 1шт\20гр
- Шашлычок из тигровой креветки, кальмара и томатов «Черри»1шт\80гр
- «Роза» из лосося на французской булке с маслом и оливками 1шт\50гр
- Рулет из лаваша, начиненный сыром «Филадельфия» и крабовыми палочками 1шт\40гр
- Огуречный «бочонок» с креветками и овощами 1шт\30гр
- Мясное плато 1\100гр

(буженина по-домашнему, рулет из индейки со шпинатом и кедровым орехом, сервелат, блюдо дополнено свежими овощами)

- Спелые томаты под сыром 1шт\80гр
- Закуска из балыка, томата и орехово-сливочной заправки 1шт\60гр

Салаты в общих салатниках 2 вида\200гр:

- «Режан» с мясным миксом и овощами
- «Цезарь» с курой
- Хлебная тарелка 1шт\100гр

(три вида свежесыпеченного хлеба)

Горячее блюдо на выбор:

- Рыбный шашлычок с треской и лососем, подается со стручковой фасолью, соус «Икорный» 1шт\300гр
- Рулет из свинины с сыром и ветчиной, подается с картофельными «Крокетами» , соус «Красный» 1шт\300гр
- Миндальная курочка, подается с цветной капустой в сливках 1шт\300гр

Десертный стол:

- Торт «Алые Паруса» 1\100гр
- Фруктовая композиция 1\100гр

Напитки:

- Домашний лимонад 0.3
- Вода питьевая 0.5
- 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, www.germes-catering.ru АННА**