



Премиум-меню по цене 2600-00* на персону

Холодная закуска:

- ✚ Мини-тарталетки с красной икрой 1шт
- ✚ Шашлычок из тигровых креветок, кальмара и томатов «Черри» 1\80
- ✚ «Роза» из лосося на французской булке с маслом и оливками 1шт\50
- ✚ Мясное плато 1\150

-ростбиф по-бристольски

-рулет из индейки со шпинатом и беконом

-сервелат

- ✚ Спелые томаты под сыром 1\80
- ✚ Рулетик из огурца и твороженного сыром 1\30
- ✚ Рулетик из ветчины с сыром 1\30
- ✚ Закуска из балыка, томата и орехово-сливочной заправки 1\60
- ✚ Салат «Италия» с мини-мацареллой и томатами «Черри», заправка соус «Песто»1\70
- ✚ Салат «Цезарь» с курой 1\70
- ✚ Салат «Режан» с мясным миксом и овощами 1\70
- ✚ Хлебная тарелка 100

(три вида свежесыпеченного хлеба)

Горячее блюдо на выбор:

- ✚ Рыбный шашлычок с треской и лососем, подается со стручковой фасолью, соус «Икорный» 1\350
- ✚ Рулет из свинины с сыром и ветчиной, подается с картофельными «Смайлами» , соус «Красный» 1\350
- ✚ Миндальная курочка, подается с цветной капустой в сливках 1\350

Десертный стол:

- ✚ Торт «Алые Паруса» 1\150
- ✚ Фруктовая композиция 1\150

Напитки:

- ✚ Морс «Ягодный» 0.2
- ✚ Вода 0.5
- ✚ Лимонад в ассортименте 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 , info@germes-catering.ru, germec-k@list.ru, www.germes-catering.ru АННА**

*****К ЭТОМУ БАНКЕТУ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ:**

-БАРМЕН-ШОУ(КОКТЕЛЬ-БАР, ГОРКА ИЗ ШАМПАНСКОГО) ОТ 6000.00

-ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН ОТ 3500.00

-ОФОРМЛЕНИЕ ТКАНЯМИ, ШАРАМИ И ЦВЕТАМИ, ДЕКОР СТОЛА

-ВЕДУЩЕГО И ДИДЖЕЯ ОТ 20000.00