



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БАРБЕКЮ №2

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БАРБЕКЮ ИЗ РАСЧЕТА 2 070 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ
ВЫХОД БЛЮД/НАПИТКОВ 1260 ГР/700 МЛ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (420 гр на одну персону)

- Мясное ассорти по-фински (подкопченная говядина, свинина в пряных специях, армянская бастурма, суджук (1/60)
- Цукини- гриль с овечьим сыром (1/40)
- Соленья и маринады (капуста, огурцы маринованные, помидорчики соленые с травами, чеснок, черемша) (1/100)
- Овощная палитра (огурчики свежие, помидоры, перец сладкий болгарский, редис, базилик, зеленый лук, зелень петрушки) (1/150)

САЛАТЫ (200 гр на персону)

- Салат «Нисуаз» сочный салат «Айсберг» с нежным филе тунца, помидорами черри, свежими бобами и итальянской заправкой (1/100)
- Салат «Тоскано» с обжаренной куриной грудкой, грибами, томатами, сладким перцем и кукурузой (1/100)

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА НА ВЫБОР (40 гр на персону)

- Пирожок с капустой (1/40)
- Пирожок с мясом (1/40)

ШАШЛЫКИ, ГОТОВЯЩИЕСЯ НА УГЛЯХ (300 гр на одну персону)

- Шашлык из лосося, маринованный в белом вине с добавлением сока лайма (1/100)
- Шашлыки из свиной шейки, маринованной в белом вине (1/100)
- Шашлык из курицы в медово-лимонно чесночном маринаде с добавлением оливкового масла (1/100)

СОУСЫ (30 гр на персону)

- Сацебели
- Соус «Барбекю»
- Ткемали

ГАРНИРЫ НА ВЫБОР (100 гр. на персону)

- Картофельные дольки с паприкой (1/100)
- Овощи-гриль (1/100)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (130 гр. на персону)

- Хлеб «Бородинский»
- Лаваш Грузинский, Лаваш Армянский

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ (500 мл на персону)

- Клюквенный морс (1/300мл)
- Сок в ассортименте (1/200 мл)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ВЫБОР (200 мл на персону)

- Чай в ассортименте с сахаром и лимоном (200 мл)
- Кофе заварной с сахаром и сливками (200 мл)

