



ПРАЗДНИК ВКУСА

Индивидуальный подход
к каждому клиенту



ПРАЗДНИК ВКУСА
CATERING

Москва, Волоколамское ш 89а.

Предлагаем Вам отметить значимое событие в торжественной обстановке банкета или «званного ужина». Элегантная посуда, сервировка и высокий уровень обслуживания создадут необходимую атмосферу события и оставят яркие впечатления у гостей мероприятия и виновников торжества.

Тел. +7 (495) 921 3454

почта: pv@prazdnikvkusa.ru

www.prazdnikvkusa.ru

МЕНЮ БАНКЕТА

из расчета 50 персон

Наименование	Кол-во порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<u>Холодные закуски (сервируются в стол) (370 гр.)</u>			
Белью из тунца в панировке из черного кунжута, с/с лосось, масляная рыба, копченый угорь, тигровые креветки, подается с маринованным имбирем, лаймом и маслинами	5	600	60
Мясное плато: ростбиф в травах и специях, печеная буженина с хреном, бастурма, слайсы говяжьего языка, цыпленок с орехами, Пармская ветчина.	5	650	65
Ассорти из свежих бакинских овощей: паприка, грунтовые томаты, огурцы, редис, зелень.	5	850	85
Соусы: Блю Чиз, Коктейль, Сметанный с хреном			
Карпаччо из печеной свеклы с домашним сыром и джемом из хурмы	5	500	50
Овощи домашнего посола: малосольные огурцы, томаты, черемша, мини-корнишоны, чеснок.	5	500	50
Квартет сыров с сухофруктами, виноградом, фундуком и вишневым вареньем (мимолет, бри, дор-блю, эмменталь)	5	600	60
<u>Салаты (сервируются в стол) (225 гр.)</u>			
Салат "Миледи" (семга с /с, авокадо, огурцы, цитрусовая заправка)	5	750	75
Салат и з печеной телятины, маринованных огурчиков и грибов, с майонезной заправкой.	5	750	75
Классический Греческий салат	5	750	75
<u>Горячие закуски (порционная подача) (125 гр.)</u>			
Черная редька, фаршированная раковыми шейками, запеченная под сыром	50	125	125
<u>Интермиссия (60 гр.)</u>			
Лимонно-лаймовый сорбет	50	60	60
<u>Горячие блюда (порционная подача, на выбор) (350 гр.)</u>			
Сибас с луком порей, подается с овощным ризотто с Вёшенками	25	350	175
Рибай стейк, подается с пряным печеным картофелем, с соусом из лука Порей	25	350	175
<u>Свежая выпечка (162 гр.)</u>			
Ассорти французских булочек с луком, солодом	5	420	42
Свежевыпеченные пирожки: с мясом, с капустой, с яйцом и зеленым луком	150	40	120
<u>Десерты (порционная подача на выбор гостя) (170 гр.)</u>			
Наполеон от Шеф- повара, подается с веточками красной смородины	50	170	170
<u>Фрукты(174 гр.)</u>			
Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	5	1740	174

итого на персону 1636 гр.

Безалкогольные напитки	Кол-во порций	Литраж	Грамм на персону
Сок J7 в ассортименте	15	1,00	0,30
Освежающий цитрусовый лимонад	15	1,00	0,30
Минеральная вода с газом / без газа	16	1,25	0,40
Чай заварной (чёрный /зеленый) сахар, лимон	30	0,20	0,12
Кофе (кофе-машина) американо, эспрессо	50	0,20	0,20

итого на персону: 1320мл.



ПРАЗДНИК ВКУСА
CATERING

Москва, Волоколамское ш 89а.

Предлагаем Вам отметить значимое событие в торжественной обстановке банкета или «званного ужина». Элегантная посуда, сервировка и высокий уровень обслуживания создадут необходимую атмосферу события и оставят яркие впечатления у гостей мероприятия и виновников торжества.

Тел. +7 (495) 921 3454

почта: pv@prazdnikvkusa.ru

www.prazdnikvkusa.ru

ОБЩИЙ расчет стоимости МЕРОПРИЯТИЯ

Итого общая сумма по меню и напиткам: 260 000 рублей.

Итого на персону: 5200 рублей

(в стоимость обслуживания включено: работа 5-ти официантов, банкетного менеджера, поваров на выезде, текстиль, оборудование.)

При обслуживании напитков заказчика взимается сбор – 200 руб. за персону (предоставление стекла для напитков, обслуживание)

Итого по данному мероприятию, с учетом обслуживания: 260 000 рублей.

*Данная стоимость указана при минимальном заказе мероприятия от 50 персон.