



 ПРАЗДНИК
ВКУСА

Лучшая фуршетная
линия в городе



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 ФУРШЕТА

из расчета 50 персон

Наименование	Кол-во порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<u>Мини-брускетти</u>			
Мини-брускетти с тигровой креветкой, авокадо и слайсом из лайма	50	35	35
<u>Канapé и мини-закуски</u>			
Лосось домашнего посола на черных тостах с каперсами и укропом	50	30	30
Говяжья вырезка с брынзой и печеным перцем	50	30	30
Утиное филе с грушей, мятой и козьим сыром	50	30	30
Канapé из филе индейки с Калифорнийским салатом	50	30	30
Канapé с сыром Бри и печеной тыквой	50	25	25
<u>Канapé и мини-закуски в шотах</u>			
Итальянский суп Гаспачо (томатный)	30	65	39
Мини-моцарелла с окороком Парма, физалис, соус Песто	50	15	15
<u>Салаты (порционная подача, в бокалах)</u>			
Микс салат с мини-спаржей, красным луком и слабосоленой семгой	34	75	50
Микс салат с ростбифом, овощами и лисичками	34	75	50
<u>Горячие блюда (сервируются на фуршетной линии)</u>			
Мини - брошет из эсколара, с соусом Васаби	50	40	40
Мини - брошет из кролика под грибным соусом	50	40	40
Мини-брошет из свинины в винном соусе	60	40	48
Микс овощей гриль: бэби картофель, оливки, мини-кукуруза, томаты черри, лук красный, цуккини, баклажаны, зелень.	3	1500	90
<u>Свежая выпечка</u>			
Мини хачапури: с грибами и сыром сулугуни, с бараниной, хачапури по-аджарски	90	50	90
<u>Десерты</u>			
Желе с фруктами в шоте	35	65	45,50
Клубничный десерт Romanoff в шоте	25	65	32,50
<u>Фрукты</u>			
Фруктовые шпажки	60	40	48

итого на персону 768 гр.

Безалкогольные напитки	Кол-во порций	Литраж	Грамм на персону
Сок J7 в ассортименте	15	1,00	0,30
Минеральная вода с газом / без газа	50	0,50	0,50
Чай заварной (чёрный /зеленый) сахар, лимон	30	0,20	0,12
Кофе- машина: американо, эспрессо (сахар, сливки порционные)	70	0,20	0,28

итого на персону: 1200 мл.

ОБЩИЙ расчет стоимости МЕРОПРИЯТИЯ

Итого общая сумма по меню и напиткам: 160 000 рублей.

Итого на персону: 3200 рублей

(в стоимость обслуживания включено: работа 2-х 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: 160 000 рублей.

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