



Меню ВВQ №1  
ПРАЗДНИК ВКУСА



ПРАЗДНИК  
ВКУСА  
catering

Дата: 2019

Количество гостей: 50 персон

Формат: BBQ №1

Общий выход еды: 1190 гр.

Общий выход напитков: 930 мл.

### **ОБЩИЙ РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ:**

Итого по меню и напиткам из расчета 50 персон — 162 500 рублей

Итого на персону: 3250 рублей, с персоны

Логистикам и обслуживанию — 47 000 рублей

(в стоимость входит: работа 4 официантов, поваров на выезде, администрирование заказа, погрузочные работы, транспортные расходы в пределах МКАД)

### **ИТОГО ПО МЕРОПРИЯТИЮ, С УЧЕТОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ:**

209 500 рублей.

\*Стоимость является предварительной и может корректироваться при изменении количества гостей и регламента мероприятия.

### **\*В РАМКАХ ДАННОГО ФОРМАТА МЕРОПРИЯТИЯ «ПРАЗДНИК ВКУСА» РЕКОМЕНДУЕТ :**

- Сэндвич-станция. Прекрасно подойдет на утренний завтрак на природе в дружной компании. Большой ассортимент топингов удовлетворит любой изысканный вкус
- Молодой барашек, приготовленный целиком на вертеле. Подается в тонком лаваше со свежими овощами и соусом на ваш вкус.
- Станция с ризотто с белыми грибами, сыром пармезан
- Станция смузи и фрэша в ассортименте

За подробностями и расчетом обращайтесь к нашим менеджерам!



# МЕНЮ ВВQ

ИЗ РАСЧЕТА 50 ПЕРСОН

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ	ГРАММ НА ПОРЦИЮ	ГРАММ НА ПЕРСОНУ
--------------	-------------------	--------------------	---------------------

## АССОРТИМЕНТ МИНИ –БУРГЕРОВ, демонстративное приготовление

<b>Ассортимент мини-бургеров:</b>	<b>70</b>	<b>120</b>	<b>160</b>
• Бургер «Вегитарианский» с соусом Гуакомоле			
• Бургер «Гавайский» с медово-горчичным соусом, ананасом и шпинатом, с куриной котлетой			
• Бургер «Острый» с говяжьей котлетой и соусом «Спайси»			

## АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК, сервируются на декорированной линии

Козий сыр с запеченным на гриле молодым баклажаном, томатами, листьями салата Лола-росса	5	500	50
Овощная корзина: огурцы, мини помидоры, перец, молодая спаржа, сельдерей, редис, морковь, перец чили, зелень в ассортименте. Сервируется соусом «Коктейль»	5	1000	100
Греческие оливки и маслины (оливки, маслины, лимоны, розмарин, масло оливковое)	6	450	50

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – НА МАНГАЛЕ

Кальмар на гриле с томатами «Черри»	50	100	100
Шашлык из свиной шеи, маринованный в белом вине	50	100	100
Запеченные овощи: цукини, баклажаны, лук, картофель, зеленый перец, помидоры, оливы, петрушка	25	150	75
Картофельные дольки в пряных травах	25	150	75
Ассортимент соусов: ткемали, ВВQ, Тап-Тап	6	500	60

## АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ

Плов по-узбекски из баранины, с барбарисом	1	7000	140
--	---	------	-----

## ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

Ассортимент французских булочек, и лаваша	5	100	70
---	---	-----	----

## ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)	5	1500	150
Ванильное и шоколадное мороженое со свежими ягодами, подается в креманках	5	1500	150

Итого: 1190 гр.

## НАПИТКИ

Морсы собственного приготовления: клюквенный, облепиховый, ягодный	30	1000	600
Минеральная вода, с газом/без газа	50	330	330

Итого: 930 мл.




# ПРАЗДНИК ВКУСА c a t e r i n g

Сергей Трунин  
операционный директор  
+ 7(964) 700 56 64  
s.trunin@prazdnikvkusa.ru

Катарина Василенко  
менеджер по работе с клиентами  
+ 7(926) 133 50 02  
vasilenko@prazdnikvkusa.ru

---

 г.Москва, Чаянова, д.8

 +7 (495) 921-34-54

 pv@prazdnikvkusa.ru

 [www.prazdnikvkusa.ru](http://www.prazdnikvkusa.ru)