



Меню ВВQ №2  
ПРАЗДНИК ВКУСА



ПРАЗДНИК  
ВКУСА  
catering

**Дата:** 2019

**Количество гостей:** 50 персон

**Формат:** ВВQ №2

**Общий выход еды:** 1320 гр.

**Общий выход напитков:** 930 мл.

### **ОБЩИЙ РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ:**

Итого по меню и напиткам из расчета 50 персон — **202 500 рублей**

Итого на персону: **4050 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:**

**249 500 рублей.**

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

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

- Демонстрационное приготовление раков в казане по старинному рецепту на основе пива с медом и ароматных трав. На выбор гостям будет предложено экзотические соусы, которые дополнят и обогатят вкус свежесваренного деликатеса
- Карвинг станция Мексиканский рулет с говядиной и курицей (рулет с говядиной, рулет с курицей, соус сырный, соус шашлычный, специи, гуакомоле, розмарин, тимьян)
- Вок станция с рисовой и гречневой лапшой (лапша гречневая, лапша рисовая, кальмар, бедро куриное, говядина, шампиньоны, шиитаке, перец красный, соус кисло-сладкий, соевый соус, морковь, яйцо куриное, огурцы, кукуруза мини, кимчи, лук порей, кинза, чеснок, имбирь, масло кунжутное)
- Станция розливного пива 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 ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК , сервируются на декорированной линии

Станция с обожженной рыбой, подается поваром-аниматором на морских камнях (лосось, треска, тунец, салат "Чука", брускетты в ассортименте, соевый соус, ореховый соус, имбирь, лимон, лайм, кинза, специи)	1	6500	130
Моцарелла "Капрезе", фаршированная свежими овощами, в сопровождении ростков гороха и прованских трав	5	500	50
Ассорти восточных сыров (чанах, чечил косичка, сулугуни, адыгейский)	5	600	60
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

Стейки из лосося на гриле, подаются с салатом "Чука" и соусом "Васаби"	50	100	100
Шашлык из куриной грудки, с лимоном и специями	50	100	100
Фрикадельки на шпажках, с томатами черри	50	100	100
Початки кукурузы, печеные на гриле	50	100	100
Запеченные овощи: цукини, баклажаны, лук, картофель, зеленый перец, помидоры, оливы, петрушка	50	100	100
Ассортимент соусов: ткемали, ВВQ, Тап-Тап	6	500	60

### АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИЯ

Станция с ризотто с белыми грибами, сыром пармезан и трюфельным маслом	1	4500	90
--	---	------	----

### 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	50

Итого: 1320 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