

КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ

на 20 гостей

Стоимость: 19 196 грн

Вес на 1 гостя: 1 кг



Холодные закуски

	Вес, г	К-во порций
Плато итальянских мясных деликатесов	180	4
Сырное плато	240	4
Брускетты с итальянскими деликатесами	150	6
Карпаччо из лосося	175	4
Карпаччо из телятины	175	4
Фруктовое плато	500	4
Чиабатта (хлеб)	100	5

Салаты

Салат с лососем, сыром Филадельфия и соусом Песто	250	4
Салат с теплой телятиной	250	3
Салат в стиле "Калифорнийский"	250	3

Гарячие закуски

Камамбер-фри с медово-горчичным соусом	250	4
Хрустящие креветки с соусом "Васаби"	250	4
Сковородка рапанов в сливочном соусе	300	5

Гарниры

Овощи-гриль	150	6
Картофель по-домашнему	200	6

Основные блюда

Стейк из лосося с кус кусом	250	6
Мясное плато для компании (Свинной Ошеек, Стейк из куриного бедра, Свинные ребра, Свинные медальоны, Овощи гриль, Картофель по-домашнему)	1000	4
Сковородка с индейкой	300	4

Б/а напитки

Вода Моршинская газ., б/газ	0,5	6
Клюквенный морс	1л	5
Лимонад цитрусовый	1л	5

Алкоголь

Lambrusco San Mare (полусладкое)	0,75	5
----------------------------------	------	---

Это лишь пример возможного корпоративного меню. Меню для Вашего праздника менеджер подберет индивидуально, учитывая Ваши пожелания и бюджет.

КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ

на 50 гостей

Стоимость: 45 717 грн

Вес на 1 гостя: 1 кг



Холодные закуски

	Вес, г	К-во порций
Плато итальянских мясных деликатесов	180	8
Сырное плато	240	8
Карпаччо из лосося*	175	8
Карпаччо из телятины	175	8
Сельдь по-норвежски	300	8
Паштет из куриной печени	250	10
Ассорти сыровяленых деликатесов	180	8
Фруктовое плато	500	8
Чиабатта (хлеб)	100	9

Салаты

Салат с лососем, сыром Филадельфия и соусом Песто	250	6
Салат с теплой телятиной	250	6
Куриный салат "Fiji"	200	6
Салат "Греческий"	250	6

Гарячие закуски

Камамбер-фри с медово-горчичным соусом	200	10
Куриные палочки в кунжуте	250	8
Блины с курицей и грибами	250	10
Хрустящие креветки с соусом "Васаби"*	250	8

Гарниры

Овощи-гриль	150	12
Картофель по-домашнему	200	12

Основные блюда

Стейк из лосося с кус кусом*	250	12
Скумбрия с мятным соусом	200	8
Мясное плато для компании* (Свиной Ошеек, Стейк из куриного бедра, Свиные ребра, Свиные медальоны, Овощи гриль, Картофель по-домашнему)	1000	10
Сковородка с индейкой	300	8

Б/а напитки

Вода Моршинская газ., б/газ	0,5	10
Клюквенный морс	1л	10
Лимонад цитрусовый	1л	10

Алкоголь

Latinum Sparkling, Peter Merets, Germany (п/сл)	0,75	8
Lambrusco San Mare (п/сл)	0,75	8

Это лишь пример возможного корпоративного меню. Меню для Вашего праздника менеджер подберет индивидуально, учитывая Ваши пожелания и бюджет.

КОРПОРАТИВНОЕ МЕНЮ

на 80 гостей

Стоимость: 77 713 грн

Вес на 1 гостя: 1,1 кг



Холодные закуски

	Вес, г	К-во порций
Плато итальянских мясных деликатесов	180	12
Сырное плато	240	12
Брускетты с итальянскими деликатесами	150	20
Карпаччо из лосося	175	12
Карпаччо из телятины	175	12
Тарелка солений	500	12
Сельдь по-норвежски	300	12
Ассорти сыровяленых деликатесов	180	12
Фруктовое плато	500	12
Чиабатта (хлеб)	100	14

Салаты

Салат с лососем, сыром Филадельфия и соусом Песто	250	10
Салат с теплой телятиной	250	10
Куриный салат "Fiji"	200	10
Салат с авокадо и соусом Песто:	250	10

Гарячие закуски

Камамбер-фри с медово-горчичным соусом	200	15
Куриные палочки в кунжуте	250	15
Блины с курицей и грибами	250	15
Хрустящие креветки с соусом "Васаби"	250	13

Гарниры

Овощи-гриль	150	16
Картофель по-домашнему	200	16

Основные блюда

Стейк из лосося с кус кусом*	250	16
Медальоны из телятины с картофелем и ореховым соусом	350	16
	1000	14
Мясное плато для компании* (Свинной Ошеек, Стейк из куриного бедра, Свинные ребра, Свинные медальоны, Овощи гриль, Картофель по-домашнему)		
Сковородка с индейкой	300	16

Б/а напитки

Вода Моршинская газ., б/газ	0,5	20
Клюквенный морс	1л	20
Лимонад цитрусовый	1л	15

Алкоголь

Cava Brut, Marques de Tarrabona, Италия (полусухое)	0,75	10
Lambrusco San Mare (полусладкое)	0,75	15

Это лишь пример возможного корпоративного меню. Меню для Вашего праздника менеджер подберет индивидуально, учитывая Ваши пожелания и бюджет.